



UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
3. LÉKAŘSKÁ FAKULTA



Ústav výživy

Valentina Bandouchová

**Analýza rizik systému HACCP ve stravovacích
službách**

Risks analysis of HACCP in mass catering

Bakalářská práce

Praha, září 2009

Autor práce: Valentina Band'ouchová

Studijní program: Veřejné zdravotnictví

Bakalářský studijní obor: Specializace ve zdravotnictví

Vedoucí práce: **MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D.**

Pracoviště vedoucího práce: **Ústav výživy,**

3. lékařská fakulta UK

Datum a rok obhajoby: 4.9.2009

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem předkládanou práci zpracovala samostatně a použila jen uvedené prameny a literaturu. Současně dávám svolení k tomu, aby tato bakalářská práce byla používána ke studijním účelům.

V Praze dne 27.srpna 2009

Valentina Band'ouchová

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovala svému školiteli MUDr. Pavlu Dlouhému, Ph.D., MUDr. Haně Kunstovné, Ing. Pavlu Ziklovi, kolegyním z oddělení hygieny výživy, Hotelu Jasmín a respondentům, za jejich pomoc při zpracování méjí bakalářské práce.

Valentina Bandouchová

Obsah

ÚVOD	7
1 PŘEHLEDOVÁ ČÁST	8
1.1 SEZNÁMENÍ SE SYSTÉMEM HACCP	8
1.1.1 Obecné informace	8
1.1.2. Stěžejní podmínky pro správnou funkci systému	9
1.1.3. Seznámení s pojmy v HACCP systému ⁴	10
1.1.4. Všeobecné základní informace o systému HACCP	11
1.1.5. Určení jednotlivých kritických kontrolních bodů se při zavádění systému HACCP provádí zhruba v následujících krocích	12
1.1.6. Pro stanovení systému kritických bodů jsou dány následující zásady:	13
1.2 PŘEHLED PRÁVNÍCH NAŘÍZENÍ PRO STRAVOVACÍ SLUŽBY V SOUVISLOSTI S HACCP SYSTÉMEM	14
1.2.1. Stěžejní legislativa pro stravovací služby	14
1.2.2. Další právní nařízení a zákony platná pro oblast stravovacích služeb ..	15
1.1.3. Další právní nařízení platná pro oblast výkonu státní služby	16
1.1.4. Platná doporučení pro oblast stravovacích služeb	16
2 EMPIRICKÁ ČÁST	16
2.1 CÍL EMPIRICKÉ ČÁSTI	16
2.2 CHARAKTERISTIKA VZORKU	16
2.3 METODA PRŮZKUMU	17
2.3.1 Dotazník č. 1	17
2.3.2 Dotazník č. 2	17
2.3.3 Fotodokumentace	18
2.4 PREZENTACE VÝSLEDKŮ	18
2.4.1. Presentace dotazníku č. 1	18
2.4.2. Presentace dotazníku č.2	42
2.4.3. Presentace pořízené fotodokumentace	54
3 DISKUZE	63
4 ZÁVĚR	64
5 SOUHRN	67

6	SUMMARY	68
7	KLÍČOVÁ SLOVA (KEY WORDS).....	69
8	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	70
9	PŘÍLOHY	74

Úvod

Téma své bakalářské práce, Analýza rizik systému HACCP ve stravovacích službách, jsem si vybrala na základě svých zkušeností, získaných jedenáctiletou praxí na oddělení hygieny výživy HS HMP

Zaměřila jsem se na zavedení systému HACCP ve stravovacích službách v rámci obvodu Prahy 1, za období od 1.1.2009 do 30.6.2009, na jeho praktické zavedení do provozu a následné dodržování ze strany provozovatelů a zaměstnanců.

Ve druhé části jsem hodnotila pomocí dotazníku, jaký mají vztah provozovatelé k systému HACCP, zda je pro ně přínosem, jest-li systému kritických bodů rozumějí, jakým způsobem byl na provozovně zaveden a kde získávali informace.

V poslední části jsem pomocí fotografií názorně zdokumentovala dvě provozovny, kde systém HACCP nebyl zaveden a provozovnu, kde systém funguje.

1 PŘEHLEDOVÁ ČÁST

V přehledové části se pokusím o stručný a ucelený přehled teoretických a obecných poznatků dotýkajících se problematiky systému HACCP (Analýza rizik systému HACCP ve stravovacích službách - Risks analysis of HACCP in mass catering).

1.1 *Seznámení se systémem HACCP*

1.1.1 Obecné informace

Prvopočátky se datují do padesátých let minulého století, kdy americký statistik, profesor, autor, odborný asistent a poradce ¹Dr. William Edwards Deming, prosadil teorii o řízení jakosti. Deming je spojován se zlepšující se výrobou ve Spojených státech během 2. světové války a v Japonsku, kde od roku 1950 naučil menegment automobilové společnosti, jak zefektivnit a zlepšit kvalitu vyráběných produktů. V šedesátých letech v USA byl použit systém HACCP ve výrobě potravin pro kosmický program. Roku 1959 NASA zadala požadavek jedné potravinářské společnosti, aby vyrobila takové potraviny, které by byly stoprocentně bezpečné pro konzumaci v kosmickém prostoru. Tento systém pak byl dále rozvíjen ve spolupráci s NASA a byl publikován a zdokumentován jako HACCP v USA v roce 1971, rozšiřoval se do některých zpracovatelských potravinářských podniků a odtud i do dalších států, nejprve do Kanady a Austrálie, později i do EU. V roce 1985 ho doporučila americká akademie věd (NAS) k zavedení u všech potravinářských podniků. V souběžnosti s tím byla v roce 1962 zřízena mezinárodní organizace ²Komise Codexu Alimentarius (CA) dvěma organizacemi OSN, a to FAO (Food and Agricultural Organization, Organizace pro potraviny a zemědělství) a WHO (World Health Organization – Světová zdravotnická organizace). Komise CA vyvíjí mezinárodní

standards, doporučení a směrnice, které mají chránit zdraví spotřebitelů a usnadňovat mezinárodní obchod s potravinami. Roku 1993 byl rozeslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jako poradní text, užitečné seznamy požadavků pro národní úřady vykonávající kontrolu a prosazování předpisů v potravinářství, směrnice ³Codex Alimentarius pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering). Obsahem jsou všeobecné zásady, jimiž se řídí hygiena potravin (General Principles of Food Hygiene).

V ČR se systém HACCP začal zavádět ve větším rozsahu až od roku 1996 při zpracování potravin živočišného původu, zejména v masném, mlékárenském a drůbežářském průmyslu. V některých odvětvích nápojového průmyslu nebo při výrobě rostlinných tuků a trvanlivého pečiva u zahraničních potravinářských koncernů působících na našem území byl systém HACCP již zabudován do výrobních technologií.

Zavedení standardů v provozech přináší efektivnější a stabilnější organizaci, konkurenceschopnost, zavedení pořádku (plnění legislativy a všech předpisů), zprůhlednění organizace pro zákazníka, vedení i zaměstnanců (stanovení pracovních postupů, popisu funkcí a odpovědností, atd.), stabilizace dosahované úrovně kvality v čase, i sortimentu poskytovaných produktů a služeb, snadnější zapracování a zapojení nových zaměstnanců do procesů, řízené ovlivňování trendů v kvalitě produktů a služeb.

1.1.2. Stěžejní podmínky pro správnou funkci systému

- SVHP (správná výrobní hygienická praxe) - **základ systému** (nezbytné předpoklady);
- Správná a úplná analýza nebezpečí, doložitelné ovládání všech nebezpečí;
- Doložitelné udržování systému (správně formulované a prováděné ověřovací postupy);

1.1.3. Seznámení s pojmy v HACCP systému⁴

Pojem "nebezpečí" zahrnuje nejen biologické, chemické a fyzikální činitele, ale i výrobní podmínky a určité situace schopné způsobit narušení zdravotní nezávadnosti surovin a přísad od rozpracovaného výrobků po hotový výrobek.

Analýza nebezpečí - představuje souhrn výsledů zhodnocení všech operací, které jsou součástí výroby, zpracování, uchování, skladování, přepravy, distribuce, kuchyňské a jiné přípravy včetně konzumace výrobků.

Kritický kontrolní (ochranný) bod - CP je pracovní operace, proces, místo nebo prostor, jenž je soustavně kontrolován a na němž se uplatňují ochranná opatření k zamezení nebo snížení nebezpečí na přijatelnou míru. Způsob vedení dokumentace o sledování v kontrolních bodech určuje sám výrobce.

Kritický bod - CCP je technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potravin a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí ohrožujících nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí

Kritická mez - znaky a jejich hodnoty, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

Ovládací opatření - jakákoliv činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujících zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

Sledování - pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

Zvládnutý stav - stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků v přípustném stavu.

Ověřovací postupy - posouzení, zda plán kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje. Administrativa s tím spojená, by neměla negativně ovlivňovat funkčnost systému a nezávadnost finálního výrobků, což je hlavní cíl systému HACCP.

Infekční dávka - počet mikroorganismů, které pronikly do těla a jsou schopny vyvolat onemocnění.

1.1.4. Všeobecné základní informace o systému HACCP

Plán HACCP se vytváří pro každý výrobní provoz individuálně. Není však třeba ho zavádět na každý jednotlivý výrobek v případech, kde jde o skupinu výrobků s identickou výrobní technologií a zařízením. Takto vytvořená skupina se stává předmětem analýzy nebezpečí jako celku. Rozdělení výrobků a surovin na skupiny zmenšuje náročnost analýzy nebezpečí na únosnou míru.

Cílem zavedení systému HACCP je zajistit **nezávadnost potravin** a minimalizaci zdravotního nebezpečí.

HACCP patří podobně jako ISO normy mezi nejmodernější systémy uplatňované při řízení výroby, ale na rozdíl od nich je zaměřen především na prevenci zdravotní nezávadnosti. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) - zajišťuje analýzu nebezpečí v kritických kontrolních (ochranných) bodech k zabezpečení zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin. V tomto názvu jsou vyjádřeny dvě nejdůležitější charakteristiky celého systému, totiž analýza nebezpečí narušení zdravotní nezávadnosti a identifikace kritických kontrolních, a tím i zároveň ochranných bodů v průběhu výroby, opracování, skladování, přepravy, distribuce a celého technologického procesu zpracování potravin a manipulace s nimi.

1.1.5 Určení jednotlivých kritických kontrolních bodů se při zavádění systému HACCP provádí zhruba v následujících krocích

1.1.5.1 Provedení popisu výrobku (skupiny) a stanovení diagramu výrobního procesu

Souhrn a popis všech informací, které jsou nezbytné pro komplexní posouzení jednotlivých výrobních činností a informací, které jsou významné pro analýzu nebezpečí (např. fyzikální, chemické, mikrobiální), a eliminace nebo redukce na minimum činností ohrožujících bezpečnost potravin.

1.1.5.2 Provedení analýzy nebezpečí

Jsou vymezeny operace, kde může vzniknout nebezpečí, a ve kterých je možné na základě nějakého znaku sledovat, zdali daná operace - daný krok probíhá žádoucím způsobem. Zároveň v případě nedodržení požadovaných podmínek je možné provést nápravu ještě během zpracování daného produktu.

1.1.5.3. Stanovení (identifikace) kritických kontrolních bodů (CCP) podle výsledků analýzy

Jednotlivé kontrolní body, kterými je ještě možno provést nápravné opatření.

1.1.5.4. Stanovení znaků a hodnot kritických limitů u každého CCP

Jedná se o limit, který stanoví hranici, po kterou je výrobek vyráběn za jednoznačně bezpečných podmínek. Mimo tuto hranici již hrozí nebezpečí

porušení zdravotní nezávadnosti potravin, pokrmů či výrobků. Tento limit nemusí být vždy číselný, např. může to být i rozmrazování masa, výměna fritovacího oleje, čistota skla apod. Znakem se rozumí např. teplota, vlhkost, čistota, stupeň propečení apod.

Stanovený limit nebo hodnota nesmí být v rozporu s platnou legislativou.

1.1.5.5. Stanovení způsobů a frekvence monitorování

Stanovit optimálně tak, aby nedošlo k nadměrné zátěži zaměstnanců, ale zároveň nedošlo k překročení stanovených limitů a kontrolních znaků při jednotlivých činnostech. V rámci systému je sestaven kontrolní tým pracovníků.

1.1.5.6 Stanovení nápravných opatření

Je popsán postup pro případ, že sledovaná činnost, krok, operace neprobíhá správným způsobem (došlo k překročení mezí stanovených znaků) tak, aby nebyl vyroben a uveden do oběhu zdravotně závadný výrobek.

1.1.5.7 Stanovení ověřovacích postupů

Jsou popsány postupy, kterými se ověřuje, zda systém funguje správně (zavedení systematické kontroly). Takovým postupem může být např. ověřování mikrobiální čistoty finálního produktu.

1.1.5.8 Způsob evidence a vedení

Je zavedena dokumentace, obvykle popisná část, která zahrnuje jednotlivé etapy tvorby systému a postupy, zároveň jsou vedeny záznamy o sledování v kritických bodech a o ověřování systému. Evidence se uchovává 14 dní.

1.1.6 Pro stanovení systému kritických bodů jsou dány následující zásady:

- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce;
- Provedení popisu výrobku;

- Sestavení diagramu výrobního procesu;
- Potvrzení diagramu výrobního procesu za provozu;
- Provedení analýzy nebezpečí;
- Stanovení kritických bodů;
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod;
- Vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech;

1.2 Přehled právních nařízení pro stravovací služby v souvislosti s HACCP systémem

1.2.1. Stěžejní legislativa pro stravovací služby

Novelou zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví platnou od 1.10.2003 je uloženo všem provozovatelům stravovacích služeb zavést systém kritických bodů. Termín zavedení kontrolního systému byl do 7 měsíců od účinnosti zákona, tj. do 30.4.2004. Od 1. 1. 2006 vešel v platnost nový právní předpis, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004⁴ o hygieně potravin, článek 5, který ukládá provozovatelům potravinářských podniků (tzn. včetně provozoven stravovacích služeb) povinnost vytvořit a zavést jeden nebo více nepřetržitých (stálých) postupů založených na zásadách systému kritických bodů HACCP a podle nich postupovat. Článek 4, odst. 2, příl. II, kap. XII ukládá povinnost pravidelného školení zaměstnanců v hygienickém minimu a v systému HACCP.

⁴ Příloha č. 3, str. 70

1.2.2. Další právní nařízení a zákony platná pro oblast stravovacích služeb

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin;
- Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny;
- Nařízení Komise (ES) č. 37/2005 o sledování teplot v přepravních a skladovacích prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami;
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, novelizované vyhláškou č. 602/2006;
- Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (RASFF);
- Zákon č. 634/1992 Sb., v platném znění, o ochraně spotřebitele;
- Zákon č. 110/1997 Sb. v platném znění, o potravinách a tabákových výrobcích;
- Zákon 166/1999 Sb., o veterinární péči;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví specifické předpisy pro potraviny živočišného původu;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách za účelem ověřování právních předpisů o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat;
- Zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodlivinami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami (§ 8 odst. 1 písm. c, § 9 odst. 2);
- Zákon č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu;

1.1.3. Další právní nařízení platná pro oblast výkonu státní služby

- Zákon České národní rady č. 200/1990 Sb., o přestupcích;
- Zákon č. 500/2004 Sb., správní řád;
- Zákon č. 553/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů;

1.1.4 Platná doporučení pro oblast stravovacích služeb

- Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování, CACA/RCP 39-19931, (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering) přijala Komise pro Kodex Alimentarius v roce 1993;
- Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách I., II. díl;

2 EMPIRICKÁ ČÁST

2.1 Cíl empirické části

Cílem průzkumu bylo hodnocení zavedení systému HACCP ve stravovacích službách, byl zaměřen na zjištění postoje provozovatelů k povinnosti zavedení systému kritických bodů ve svém zařízení a jeho přínos.

2.2 Charakteristika vzorku

Průzkum byl zaměřen na zavedení systému HACCP ve stravovacích provozech s charakterem výroby teplých a studených pokrmů, v hotelích, v závodních kuchyních a výdejnách, v zařízeních rychlého občerstvení (6x rychlé občerstvení, 4x v cukrárně), v provozech bez výroby pokrmů (bary apod.).

Celkem bylo zkontrolováno za období od 1.1.2009 do 30.6.2009 celkem 437⁵ provozoven. Ze 437 kontrolovaných zařízení bylo hodnoceno 137 provozoven a proveden o tom záznam „Kontrola zavedení postupů na principu HACCP“ (dotazník č. 1).

Dále jsem se v průzkumu zaměřila na vnímání povinnosti zavedení systému kritických bodů ze strany provozovatelů. Celkem bylo dotazováno (dotazník č. 2) 50 respondentů (provozovatelé restauračního zařízení nebo osoby odpovědné, např. manager provozu).

V závěru jsem vybrala dvě zařízení na Praze 1. V prvním provozu systém HACCP nebyl zaveden a teprve po státní zdravotní kontrole byl dodatečně vypracován a uveden v praxi. Druhé zařízení patří mezi provozy, kde systém kritických bodů vzorově funguje.

2.3 Metoda průzkumu

Podstatou průzkumu byly 2 typy dotazníků.

2.3.1 Dotazník č. 1

Kontrola zavedení postupů na principu HACCP, který je zaměřen na plnění nařízení ES č. 853/2004 č. 5. Zda je na provozovně vypracovaná příručka HACCP, správná výrobní praxe (SVP), nezbytné požadavky (NP), zda jsou všechna rizika teoreticky i prakticky ovládána, je-li řádně vedena evidence, zda provozovatel i zaměstnanci rozumí principu HACCP a jakým způsobem byla příručka vypracovaná. Tento dotazník byl vyplňován v rámci státního zdravotního dozoru na Praze 1 zaměstnanci hygienické stanice.

2.3.2 Dotazník č. 2

Dotazník č. 2 byl vyplňován provozovateli restauračních zařízení na Praze 1 a byl dobrovolný. Bylo zde dotazováno, zda má systém HACCP praktický význam pro danou provozovnu, zda zaměstnanci a provozovatel rozumí HACCP,

⁵ Informace byly čerpány z databáze kontrol, HSHMP, Praha 1

jakým způsobem systém HACCP byl zaveden, včetně školení zaměstnanců. Dále bylo zjišťováno, jakým způsobem si provozovatelé získávali bezplatné informace o systému HACCP a zda jsou informace dobře dostupné.

2.3.3 Fotodokumentace

Z velkého počtu kontrolovaných zařízení byly vybrány dvě provozy. Výběr byl zaměřen na provoz, kde v jednom zařízení nefunguje správná výrobní praxe a systém HACCP nebyl zaveden. Zaměstnanci a vedení nemělo dostatečné informace o zavedení systému HACCP.

Druhé zařízení je v kontrastu s prvním. Jedná se o vzorovou provozovnu, kde systém HACCP je zaveden. Zaměstnanci mají sjednocené standardy, které jsou i znázorněny vizuálně, což vede k lepší přehlednosti a možnosti sebekontroly a kontroly ze strany vedení, napomáhá k efektivnímu zapojení nových zaměstnanců do procesů a odráží se i na kvalitě produktů a služeb.

2.4 Prezentace výsledků

2.4.1 Prezentace dotazníku č. 1

2.4.1.1 Zavedení HACCP, SVP, NP v provozovnách stravovacích služeb na Praze 1

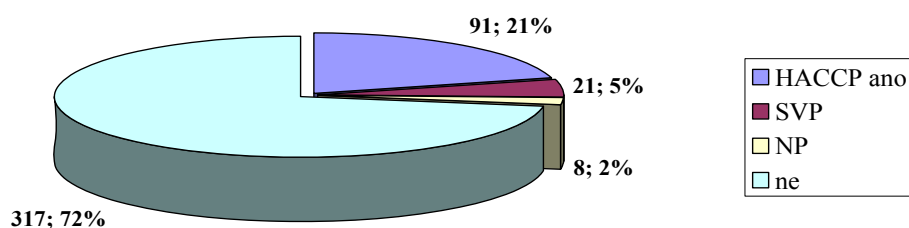
V období od 1.1. do 30.6.2009 bylo zkontrolováno celkem 437 provozoven. Ze 437 kontrolovaných zařízení bylo hodnoceno 137 provozoven a proveden o tom záznam „Kontrola zavedení postupů na principu HACCP“. Hodnocení bylo prováděno v provozovnách, kde byl systém HACCP zaveden nebo při opakované kontrole, kde byl systém HACCP dodatečně zaveden. V provozech, kdy systém HACCP nebyl zaveden, se hodnocení neprovádělo.

Průzkum byl zaměřen na zavedení systému HACCP ve stravovacích provozech s charakterem výroby teplých a studených pokrmů, v hotelích, v závodních kuchyních a výdejnách, v zařízeních rychlého občerstvení (6x rychlé občerstvení, 4x v cukrárně), v provozech bez výroby pokrmů (bary apod.).

Bylo zjištěno, že systém HACCP je zaveden ve 120 provozovnách ze 437 celkově kontrolovaných.

Graf č. 1

Zavedení HACCP, SVP, NP v provozech stravovacích služeb na Praze 1

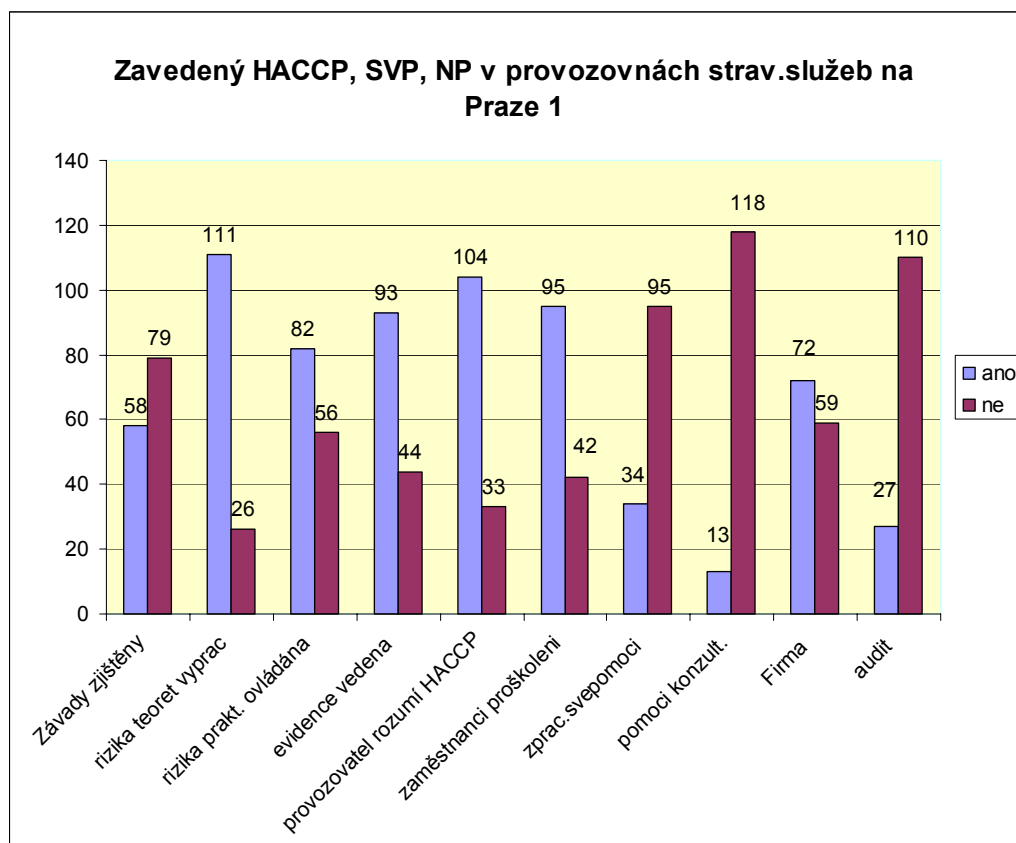


Z výšečového grafu je možno vyčíst, že z celkového počtu 437 kontrolovaných zařízení v 317 (72%) případech HACCP není zaveden. Ze 120 provozoven, kde jsou zavedeny postupy na principu systému HACCP, je v 91 provozovnách (21%) zaveden systém HACCP, SVP (správná výrobní praxe) je ve 21 provozovnách (5%), NP (nezbytné požadavky) v 8 provozovnách (2%).

Tabulka č. 1

	ano	ne
Závady zjištěny	58	79
Rizika teoreticky vypracovaná	111	26
Rizika prakticky ovládána	82	56
Evidence vedena	93	44
Provozovatel rozumí HACCP	104	33
Zaměstnanci proškoleni	95	42
Zpracováno svépomocí	34	95
Pomoci konzult.	13	118
Firma	72	59
Audit	27	110

Graf č. 2

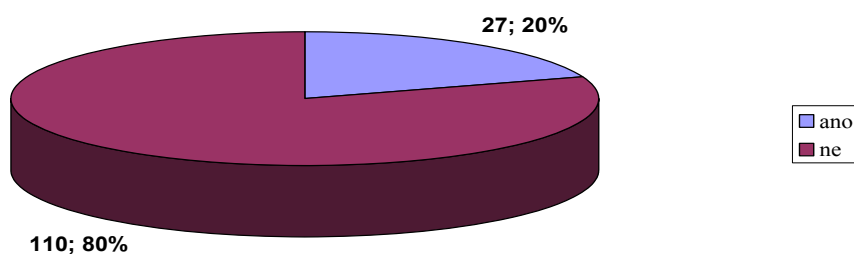


Z výsledků grafu č. 2 je patrné, že ve 111 případech (81%) byla rizika podchycena a vypracována v příručce HACCP, z toho jen v 82 (59%) zařízeních

byla rizika prakticky ovládána. Evidence v rámci systému HACCP byla vedena v 93 (68%) hodnocených zařízeních. Z celkového počtu hodnocených zařízení byli v 95 zařízeních (69%) zaměstnanci proškoleni. Povinnost provozovatele provádět 1x ročně audit byla splněna pouze v 27 (20%) zařízeních, ve 110 (80%) případech z celkového počtu hodnocených provozoven, audit nebyl proveden.

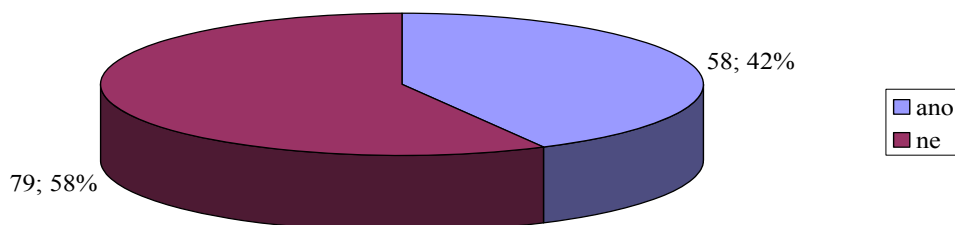
Graf č. 3

Audit systému HACCP v provozech na Praze 1



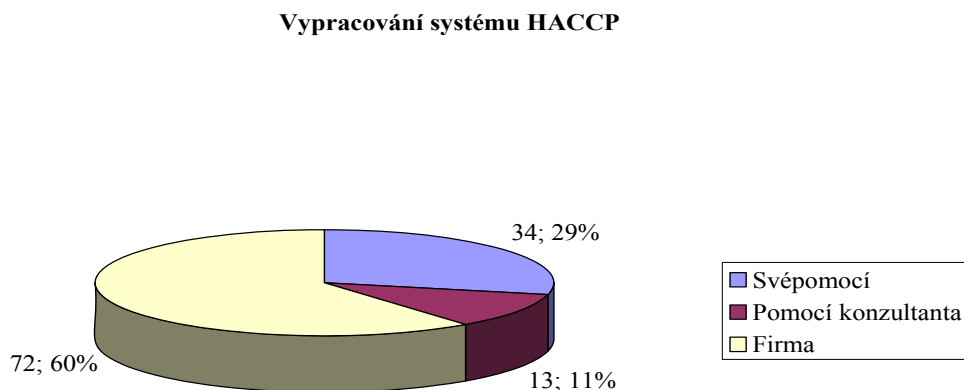
Graf č. 4

Zjištěné závady v provozech na Praze 1



Dále bylo zjištěno, že ze 137 hodnocených provozoven byla v 58 (42%) kontrolovaných zařízeních zjištěna závada.

Graf č. 5



Z výšečového grafu č. 5 vyplývá, že v 72 (60%) provozovnách se na zavedení systému HACCP podílela odborná firma, ve 13 (11%) zařízeních byla příručka HACCP vypracovaná za pomoci konzultanta a ve 34 (29%) případech byla zpracovaná svépomocí. Je nutno zohlednit i to, že ne ve všech provozech bylo možno dohledat, zda si příručku HACCP provozovny vypracovaly samy nebo za pomoci konzultanta, či odborné firmy.

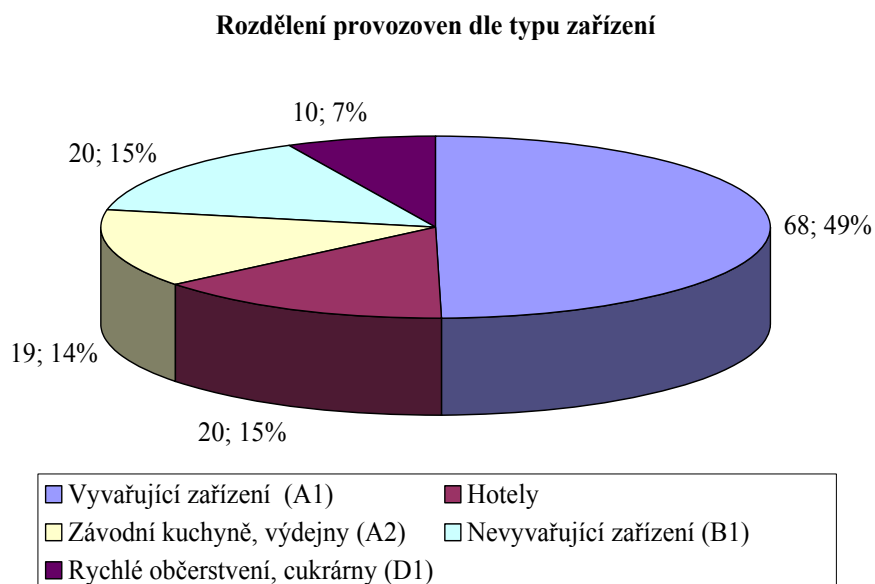
2.4.1.2 Hodnocení zavedení HACCP dle charakteru provozovny

Ze 137 hodnocených provozů jsem provedla hodnocení dle charakteru výroby, aby z výsledků šetření bylo možno porovnat, v jakých typech zařízení je systém HACCP vypracován a zaveden.

Tabulka č. 2

Vyvařující zařízení (A1)	68
Hotely	20
Závodní kuchyně, výdejny (A2)	19
Nevyvařující zařízení (B1)	20
Rychlé občerstvení, cukrárny (D1)	10
Celkem	137

Graf č. 6



2.4.1.3 Hodnocení ve vyvařujících provozech (A1)

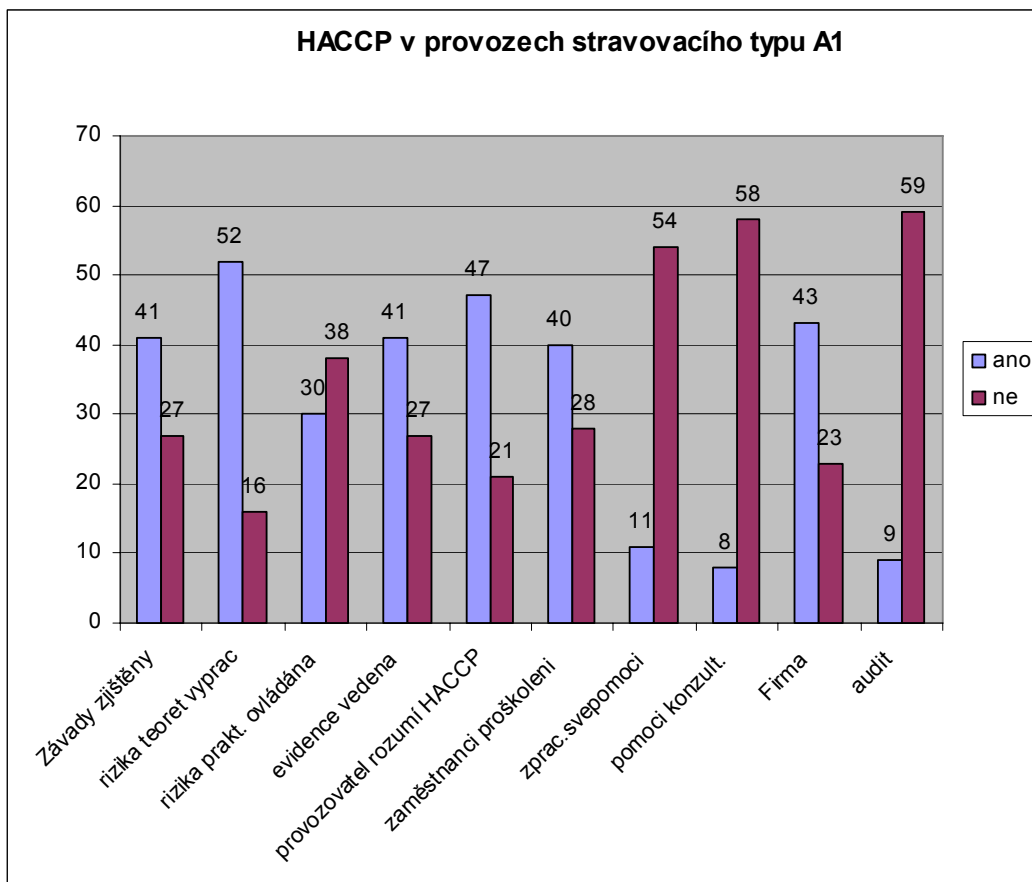
Hodnocení v zařízeních stravovacího typu s výrobou pokrmů, jedná se převážně o restaurace s výrobou cca 100 až 150 pokrmů za den.

Tabulka č. 3

A1 II.typu	ano	ne
Závady zjištěny	41	27
Rizika teoreticky vypracovaná	52	16
Rizika prakticky ovládána	30	38
Evidence vedena	41	27
Provozovatel rozumí HACCP	47	21
Zaměstnanci proškoleni	40	28
Zpracováno svépomocí	11	54
Pomoci konzult.	8	58
Firma	43	23
Audit	9	59
Celkem hodnoceno	68 provozoven	

Vysvětlení k tabulce č. 3 - **(A1/II)** provozovny typu RESTAURACE,
s výrobou teplých a studených pokrmů, cca 100 porcí za den

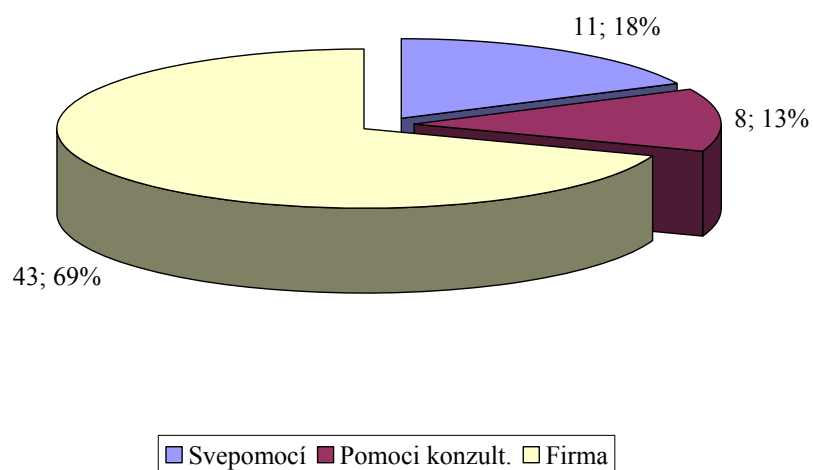
Graf č.7



Bylo hodnoceno v 68 provozech, kde ve 41 (60%) případech byly zjištěny závady. V 52 (76%) zařízeních byla rizika v příručce podchycena, z toho jen ve 30 (44%) případech byla rizika prakticky ovládána. Ve 41 (60%) provozech byla vedena evidence (převážně teplot v chladicím a mrazicím zařízení, teplot vydávaných hotových pokrmů). V 95 (69%) provozovnách byli zaměstnanci proškoleni, ve 42 (31%) provozech školení zaměstnanců v rámci hygienického minima a systému HACCP neproběhlo.

Graf č. 8

Vypracování systému HACCP v provozech typu A1



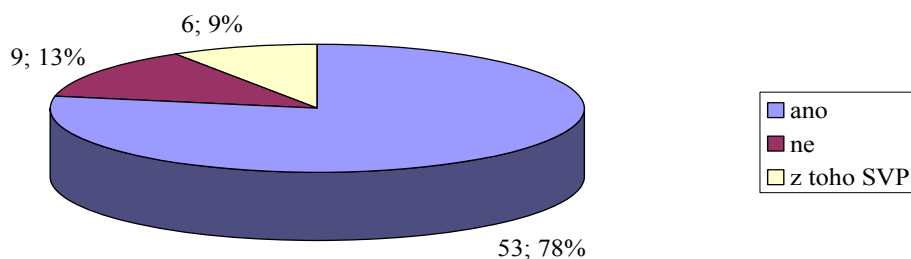
Dotazováním bylo zjištěno, že ve 43 případech, tj. 69% byla příručka HACCP vypracovaná odbornou firmou, v 11 (18%) provozovnách příručka byla vypracovaná svépomocí, jen v 8 (13%) zařízeních byla příručka HACCP pořízena za pomoci konzultanta.

Tabulka č. 4

Zařízení A1 II.typu	HACCP ano	HACCP ne	z toho SVP
HACCP vypracováno	53	9	6

Graf č. 9

HACCP vypracován v kontrolovaných provozovnách typu A1



Bylo zjištěno, že v 53 (78%) případech je zaveden systém HACCP, v 6 (9%) provozovnách je zavedena správná výrobní praxe (SVP). V 9 (13%) hodnocených provozovnách HACCP nebyl zaveden. Je nutno v tomto případě zohlednit, že hodnocení bylo prováděno pouze v provozech, kde systém HACCP byl zaveden nebo kde byla vypracovaná příručka, ale systém HACCP nebyl uveden v praxi. Jelikož bylo zkontrolováno celkem 427 zařízení a v 368 (87%) případech bylo zjištěno, že systém HACCP nebyl zaveden.

Tabulka č. 5

A1 II. typu	HACCP ano	SVP ano	HACCP ne
HACCP vypracován	53	6	368

2.4.1.4 Hodnocení ve vyvařujících provozech (A1/III)

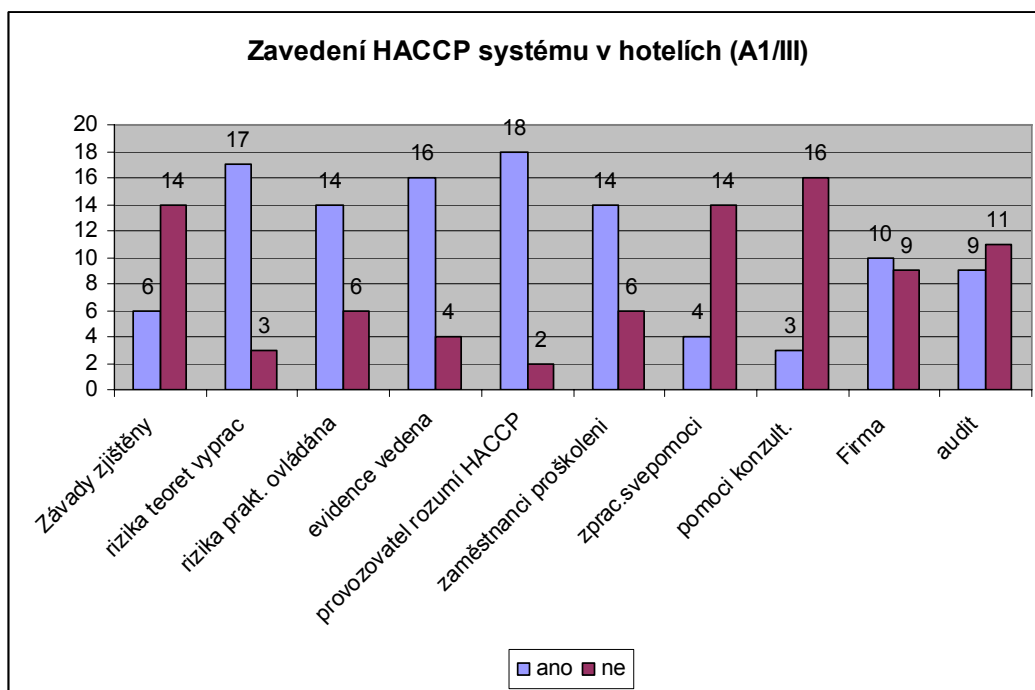
Hodnocení v zařízeních stravovacího typu s výrobou pokrmů. Jedná se o hotely, s kapacitou lůžek v průměru cca 100 až 200.

Tabulka č. 6

A1 III. typu(hotely)	ano	ne
Závady zjištěny	6	14
Rizika teoreticky vypracovaná	17	3
Rizika prakticky ovládána	14	6
Evidence vedena	16	4
Provozovatel rozumí HACCP	18	2
Zaměstnanci proškoleni	14	6
Zpracováno svépomocí	4	14
Pomoci konzult.	3	16
Firma	10	9
Audit	9	11
Celkem hodnoceno	20 provozoven A1/III	

Vysvětlení k tabulce č. 6 - **(A1/III)** provozovny typu HOTEL,
s výrobou teplých a studených pokrmů, snídaní, s cca 100 až 200 porcí za den

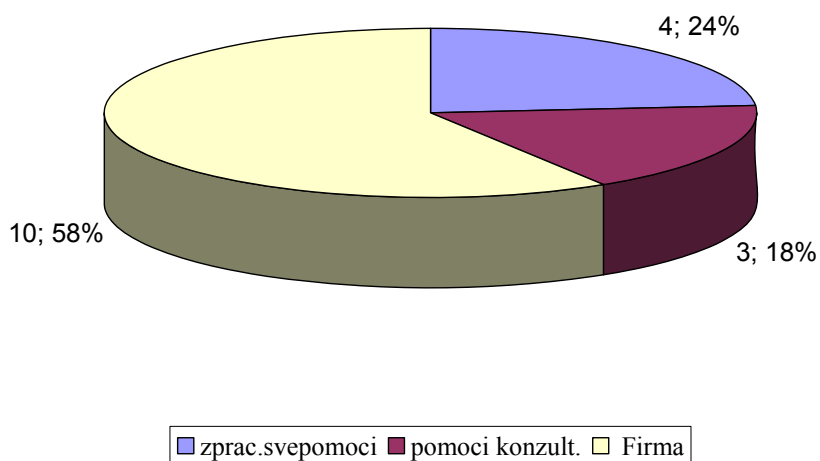
Graf č. 10



Bylo hodnoceno 20 provozoven. V 6 (30%) zařízeních byly zjištěny závady v rámci státního zdravotního dozoru. V 17 (85%) provozech byla rizika HACCP teoreticky zpracována, z toho ve 14 (70%) zařízeních byl systém HACCP prakticky ovládán. V 16 (80%) provozech byla vedena evidence a ve 14 (70%) zařízeních byli zaměstnanci proškoleni. Audit systému HACCP byl proveden v 9 (45%) zařízeních.

Graf č. 11

Vypracování systému HACCP v provozech typu AIII



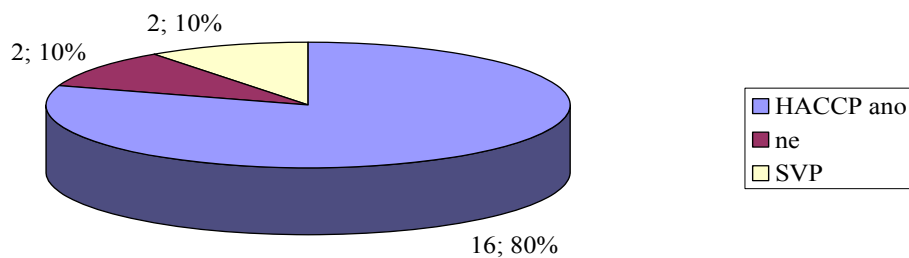
Dotazováním bylo zjištěno, že v 10 (58%) případech systém HACCP vypracovala odborná firma, ve 4 (24%) případech byl systém HACCP vypracován a zaveden svépomocí, ve 3 (18%) případech HACCP byl zaveden s pomocí konzultanta.

Tabulka č.7

	HACCP ano	HACCP ne	SVP
A1 III.typu(hotely)			
HACCP vypracován	16	2	2

Graf č. 12

HACCP vypracován v provozech hotelů



Z 20-ti hodnocených provozoven systém HACCP byl zaveden v 16 (80%) případech, ve 2 (10%) provozech byla zavedena správná výrobní praxe (SVP), ve 2 (10%) hodnocených zařízeních HACCP nebyl zaveden. Z toho vyplývá, že ve většině provozoven hotelového typu je systém HACCP zaveden.

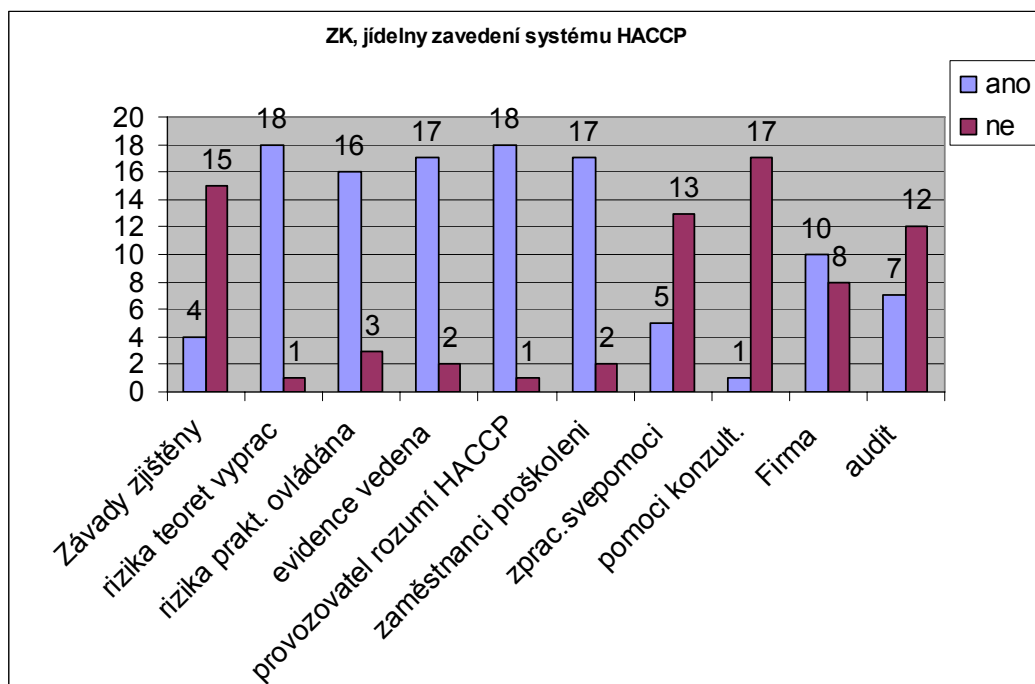
2.4.1.5 Hodnocení v uzavřených provozech (A2/B2)

Hodnocení zavedení systému HACCP v uzavřených provozech závodního stravování a ve výdejnách. Bylo hodnoceno celkem 19 provozoven.

Tabulka č. 8

ZK,výdejny (A2/B2)	ano	ne
Závady zjištěny	4	15
Rizika teoreticky vypracovaná	18	1
Rizika prakticky ovládána	16	3
Evidence vedena	17	2
Provozovatel rozumí HACCP	18	1
Zaměstnanci proškoleni	17	2
Zpracováno svépomocí	5	13
Pomoci konzult.	1	17
Firma	10	8
Audit	7	12
Celkem hodnoceno	19 provozoven	

Graf č. 13

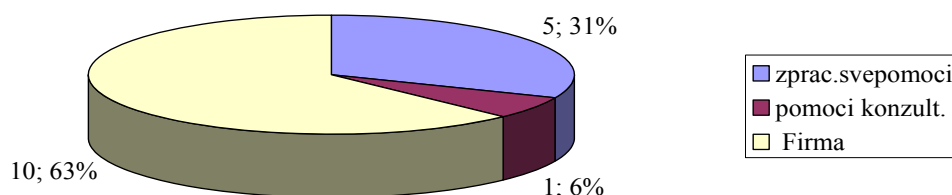


Z 19 provozoven byly zjištěny závady ve 4 provozech, to je 21%, ve zbylých 15 (79%) provozech nebylo zjištěno pochybení při státním zdravotním dozoru. V příručce systému kritických bodů (HACCP) byla rizika vypracována v 18

(95%) případech, z toho byla ovládána v 16 (84%) zařízeních. Evidence a školení zaměstnanců bylo splněno v 17 (89%) provozech. Audit systému HACCP byl proveden v 7 (37%) zařízeních.

Graf č. 14

Vypracování systému HACCP v ZK a výdejnách

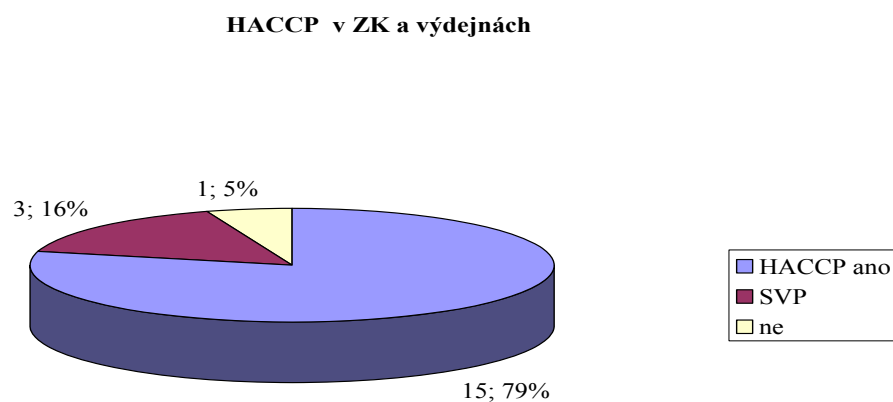


V 10 (63%) provozech příručku HACCP vypracovala odborná firma, v 5 (31%) zařízeních příručka HACCP byla vypracovaná svépomocí, v 1 zařízení (6%) HACCP byl vypracován za pomoci konzultanta.

Tabulka č. 9

ZK, výdejny	HACCP ano	SVP	HACCP ne
HACCP vypracován	15	3	1

Graf č. 15



V 15 případech (79%) byla vypracovaná příručka HACCP, ve 3 (16%) provozovnách byla vypracovaná příručka správné výrobní praxe (SVP). V 1 (5%) provozovně, kde bylo provedeno hodnocení, systém HACCP nebyl vypracován ani zaveden.

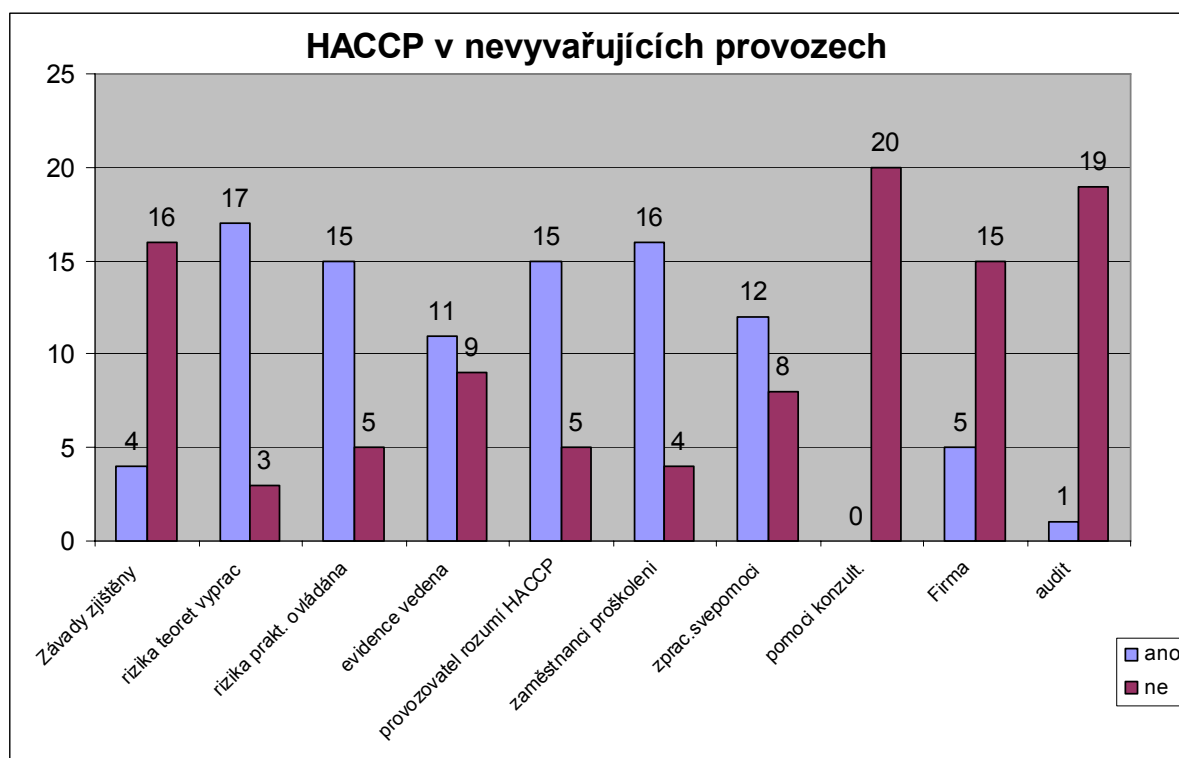
2.4.1.6 Hodnocení v provozech bez výroby pokrmů (B1)

Hodnocení bylo provedeno ve 20 provozech bez výroby pokrmů. Většinou se jednalo o bary, kavárny nebo vinárny.

Tabulka č. 10

Provozovny B1	ano	ne
Závady zjištěny	4	16
Rizika teoreticky vypracovaná	17	3
Rizika prakticky ovládána	15	5
Evidence vedena	11	9
Provozovatel rozumí HACCP	15	5
Zaměstnanci proškoleni	16	4
Zpracováno svépomocí	12	8
Pomocí konzult.	0	20
Firma	5	15
Audit	1	19
CELKEM hodnoceno	20 provozoven	

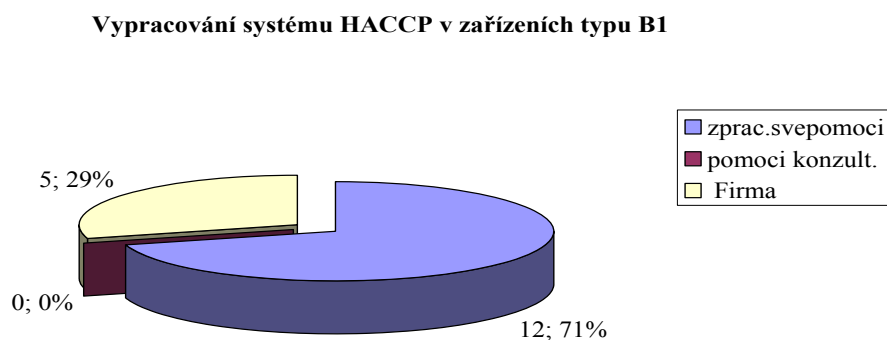
Graf č. 16



Ve 4 (20%) zařízeních byly shledány při státní kontrole závady. Většinou se jednalo o porušení provozní hygieny, ve zbylých 16 (80%) hodnocených

provozech závady nebyly zjištěny. V příručce v 17 (85%) případech byla rizika teoreticky vypracována, z toho v 15 (75%) provozovnách systém HACCP prakticky ovládán, v 11 (55%) zařízeních byla vedena evidence v rámci HACCP, v 16 (80%) zařízeních byli zaměstnanci proškoleni v systému HACCP a hygienického minima. Audit systému HACCP byl proveden pouze v 1 (5%) zařízení, v 19 (95%) provozech nikoliv.

Graf č. 17

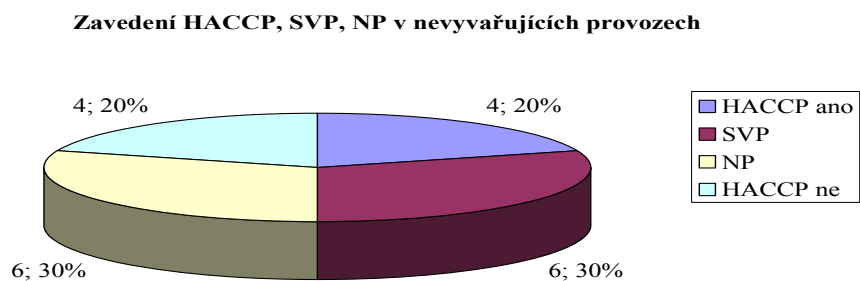


Ve 12 provozech příručka a zavedení systému HACCP byla vypracována svépomocí, pouze v 5 provozovnách systém HACCP byl zaveden pomocí odborné firmy.

Tabulka č. 11

Provozovny typu B1	HACCP ano	SVP	NP	HACCP ne
HACCP	4	6	6	4

Graf č. 18



Ve 4 (20%) provozovnách je zaveden systém HACCP, v 6 (30%) zařízeních je zaveden systém správné výrobní praxe (SVP) a nezbytných požadavků (NP).

2.4.1.7 Hodnocení v provozech rychlého občerstvení (D1)

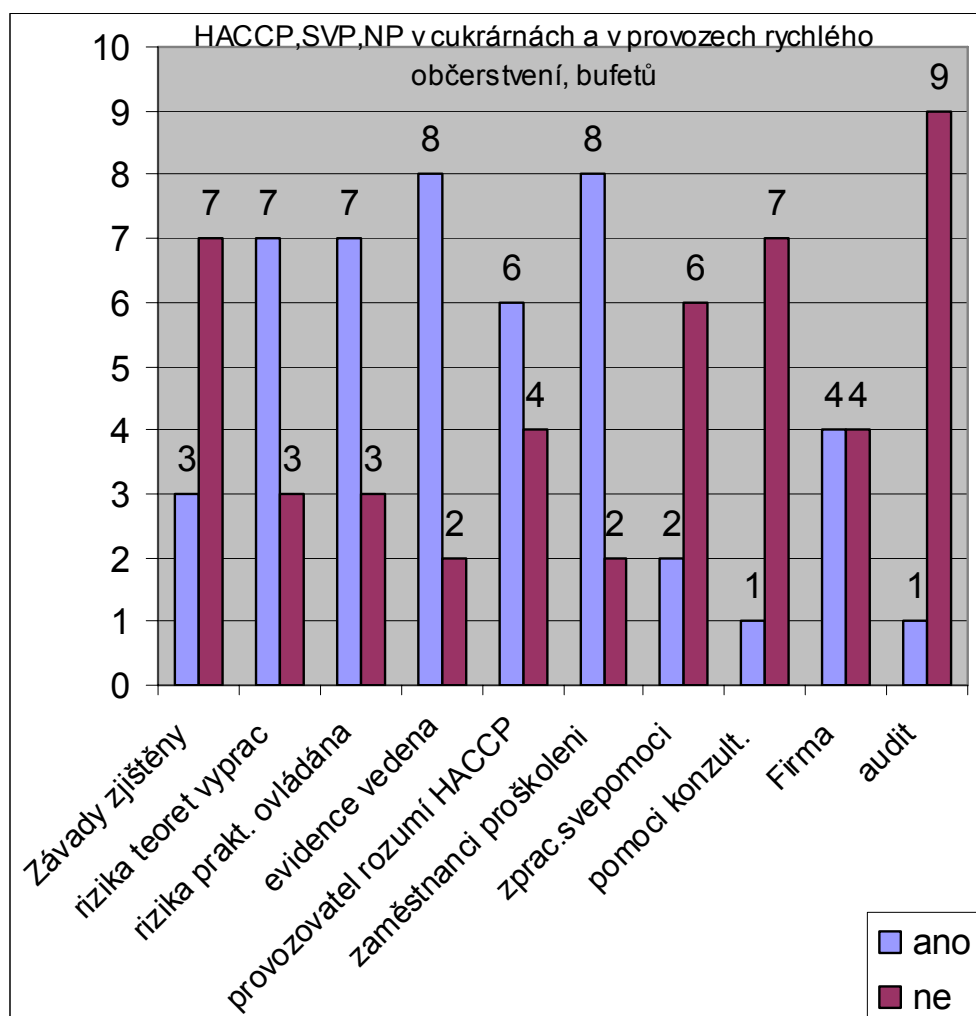
Hodnocení bylo provedeno v 10 zařízeních, z toho v 6 provozech rychlého občerstvení a ve 4 cukrárnách.

Tabulka č. 12

	Ano	Ne
Závady zjištěny		
Rizika teoreticky vypracovaná	3	7
Rizika prakticky ovládána	7	3
Evidence vedena	7	3
Provozovatel rozumí HACCP	8	2
Zaměstnanci proškoleni	6	4
Zpracováno svépomocí	8	2
Pomoci konzult.	2	6
Firma	1	7
Audit	4	4
Závady zjištěny	1	9
celkem hodnoceno	10 provozoven	

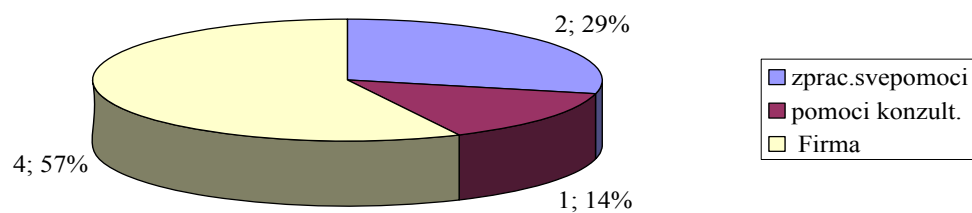
Z 10 hodnocených provozoven byly zjištěny při kontrole ve 3 (30%) případech závady, rizika teoreticky i prakticky ovládána v 7 zařízeních (70%), evidence byla vedena v 8 (80%) provozovnách. Audit k systému HACCP byl proveden pouze v 1 (10%) provozovně.

Graf č. 19



Graf č. 20

Zavedení systému HACCP v provozech typu D1



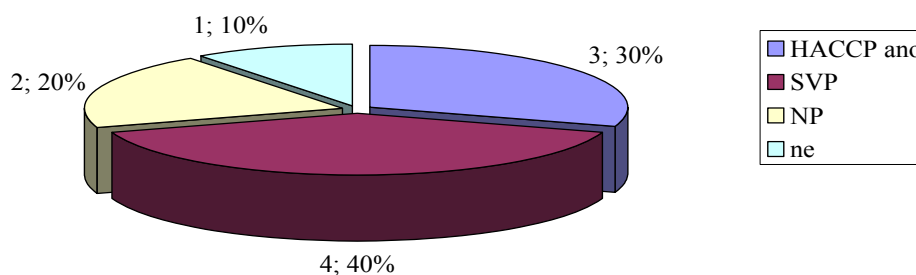
Ve 4 (57%) případech systém HACCP pomohla zavést odborná firma, ve 2 (29%) provozovnách systém HACCP byl zpracován svépomocí, v 1 (14%) zařízení za pomoci konzultanta.

Tabulka č. 13

Rychlé občerstvení, prodejny s obč., cukrárny	HACCP ano	SVP	NP	HACCP ne
HACCP vypracován	3	4	2	1

Graf č. 21

HACCP, SVP, NP v provozech rychlého občerstvení a v cukrárnách



Ve 3 (30%) zařízeních byl vypracován systém HACCP, ve 4 (40%) je zavedena správná výrobní praxe (SVP) a ve 2 (20%) případech jsou zavedeny pouze nezbytné požadavky (NP). V 1 (10%) zařízení systém HACCP nebyl zaveden.

2.4.1.1.1 Hodnocení dotazníku č. 1

Z 437 kontrolovaných provozoven mělo HACCP zavedeno pouze 21% (91) zařízení, správnou výrobní praxi 5% (21) a nezbytné požadavky pouze 2% (8) provozoven. V 72% (317) případech bylo zjištěno, že systém HACCP není na provozovně vypracován a zaveden.

Při bližším posuzování, v hodnocených provozech, kde systém HACCP byl zaveden, bylo z průzkumu zjištěno, že nejlépe ovládají a mají podchyceny rizika v provozech veřejného stravování uzavřeného typu (A2/B2), tj. v závodních kuchyních a výdejnách. Bylo hodnoceno za období od 1.1. do 30.6.2009 celkem 19 provozoven, z čehož pouze v jednom zařízení (6%) bylo zjištěno, že příručka není vypracovaná a systém HACCP není zaveden. Přičemž ve 21% (4) provozech ze 79% (19) bylo zjištěno pochybení ve správné výrobní praxi nebo v provozní hygieně. Většinou se jednalo o nevhodné teploty při výdeji teplých a studených

pokrmů. Dále bylo zjištěno, že v zařízeních tohoto typu na zavedení systému HACCP se v 63% (10) podílela odborná firma, která i následně ve 37 % (7) zajistila následný audit k systému HACCP a proškolila zaměstnance. Dále z průzkumy vyplývá, že ve větších provozech, kde je i možnost ubytování (v hotelích, A1/III), systém HACCP je většinou také zaveden v 85% (17) a rizika jsou ovládána v 80% (16) provozech. Nejhuře dopadlo hodnocení restauračních provozů. Z celkem hodnocených zařízeních měly vypracován systém HACCP 78% (53) z celkového počtu (68) hodnocených provozů typu A1. Je nutno zohlednit, že za zkoumané období bylo kontrolováno 427 provozoven a v 87% (368) bylo zjištěno, že systém HACCP nebyl zaveden. Dále v těchto zařízeních bylo nejvíce shledáno závad. Nejčastěji se jednalo o porušení správné výrobní praxe v rámci skladování potravin, samovolném zamrazování syrového masa a výrobků (např. pekařských), teplot při výdeji hotových pokrmů a nevhodným (např. samovolným) zchlazováním hotových pokrmů a uvádění těchto pokrmů i v řádu několika dnů. Dále bylo často shledáno pochybení v provozní hygieně, neudržováním v čistotě chladicích, mrazicích a výrobní technologie, pracovních a podlahových ploch (hlavně pod pracovními stoly a chladicími zařízeními), nezabezpečenými okny proti vnikání hmyzu, nedostatečnou sanitací VZT. Často byla zjištěna pochybení v provozně – technickém stavu, např. místy olupující omítka.

Při zjišťování, jakým způsobem byla příručka vypracovaná a kdo se systémem pomáhal při jeho uvádění do provozu, nejčastěji bylo zodpovězeno, že v 60% pomáhala odborná firma. Nejvíce svépomocí byla příručka vypracovaná v menších provozech s výrobou teplých a studených pokrmů a provozech s výrobou nápojů (např. v barech).

Audit k systému HACCP byl proveden pouze ve 20% (27) provozech.

2.4.2 *Prezentace dotazníku č.2*

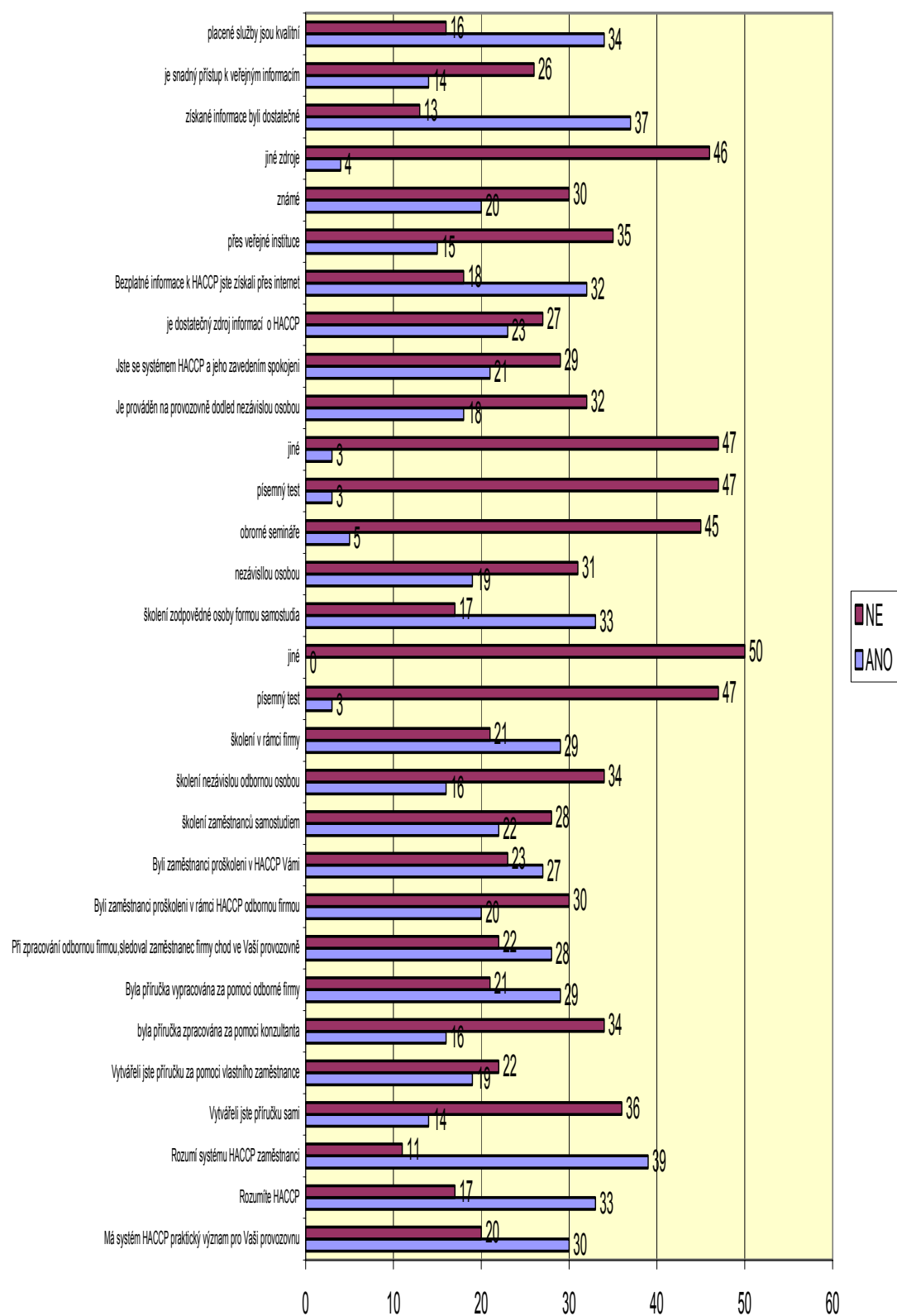
Ve druhé části výzkumu jsem se zaměřila na osobní postoj k systému HACCP, jeho zavedení a jakým způsobem byl systém kritických bodů na provozovně zaveden. Byli dotazováni provozovatelé a osoby zodpovědné za

provoz v 50 zařízeních. Jednalo se převážně o restaurace a hotely na Praze 1. Vzor dotazníku je uveden v příloze pod názvem „dotazník č. 2“.

Tabulka č. 14

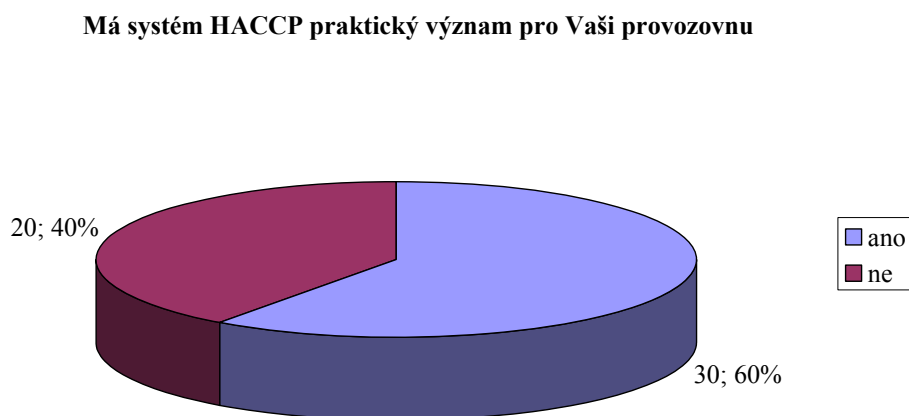
	ANO	NE
Osobní hodnocení systému HACCP		
Má systém HACCP praktický význam pro Vaši provozovnu	30	20
Jste se systémem HACCP a jeho zavedením spokojeni	21	29
Rozumíte HACCP	33	17
Rozumí systému HACCP zaměstnanci	39	11
Zpracování příručky		
Vytvářeli jste příručku sami	14	36
Vytvářeli jste příručku za pomoci vlastního zaměstnance	19	22
Byla příručka zpracována za pomoci konzultanta	16	34
Byla příručka vypracována za pomoci odborné firmy	29	21
Při zpracování odbornou firmou, sledoval zaměstnanec firmy chod ve Vaší provozovně	28	22
Je prováděn na provozovně dohled nezávislou osobou	18	32
Školení zaměstnanců		
Byli zaměstnanci proškoleni v rámci HACCP odbornou firmou	20	30
Byli zaměstnanci proškoleni v HACCP Vámi	27	23
Forma školení zaměstnanců		
Školení zaměstnanců samostudiem	22	28
Školení nezávislou odbornou osobou	16	34
Školení v rámci firmy	29	21
Písemný test	3	47
Jiné	0	50
Forma školení zodpovědné osoby		
Školení zodpovědné osoby formou samostudia	33	17
Nezávislou osobou	19	31
Odborné semináře	5	45
Písemný test	3	47
Jiné	3	47
Zdroje informací k systému HACCP		
Je dostatečný zdroj informací o HACCP	23	27
Získané informace byly dostatečné	37	13
Je snadný přístup k veřejným informacím	14	26
Bezplatné informace k systému HACCP jste získali přes		
Přes veřejné instituce	15	35
Známé	20	30
Internet	32	18
Jiné zdroje	4	46
Placené služby jsou kvalitní	34	16
Celkem bylo dotazováno 50 respondentů		

Graf č. 22



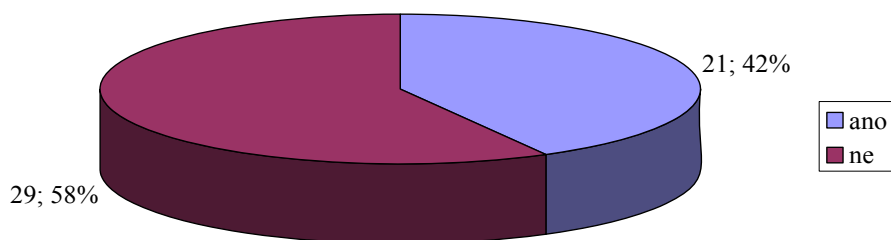
Z průzkumu vyplývá, že z 50 dotazovaných respondentů uvedlo 30 (60%) dotazovaných, že systém HACCP má praktický význam pro jejich provozovnu. Takto hodnotili převážně majitelé nebo šéfkuchaři ve větších zařízeních s výrobou min. cca 150 pokrmů za den. 33 krát (66%) bylo uvedeno, že systému HACCP rozumí sami dotazovaní. Dále bylo zjištěno, že dle mínění dotazovaných v 39 (78%) případech HACCP rozumí jejich zaměstnanci. Jenom ve 21 (42%) případech bylo hodnoceno, že se systémem HACCP a jeho zavedením ze zákona jsou spokojeni, ve zbylých 29 (58%) případech nevidí přínos v povinnosti zavedení systému kritických bodů (Graf č.23).

Graf č. 23



Graf č. 24

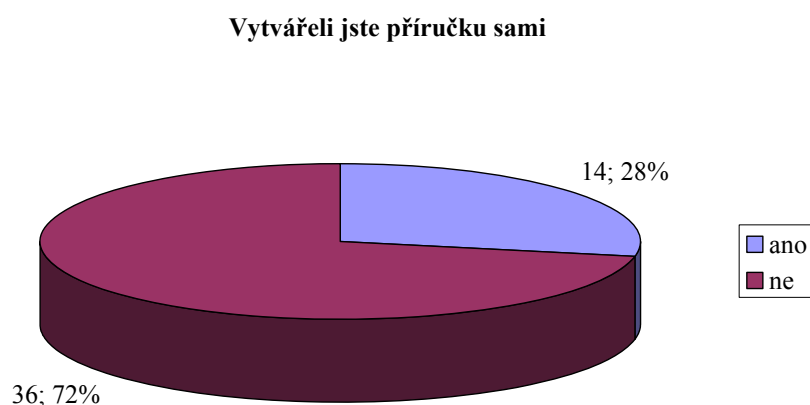
Jste se systémem HACCP a jeho zavedením spokojeni



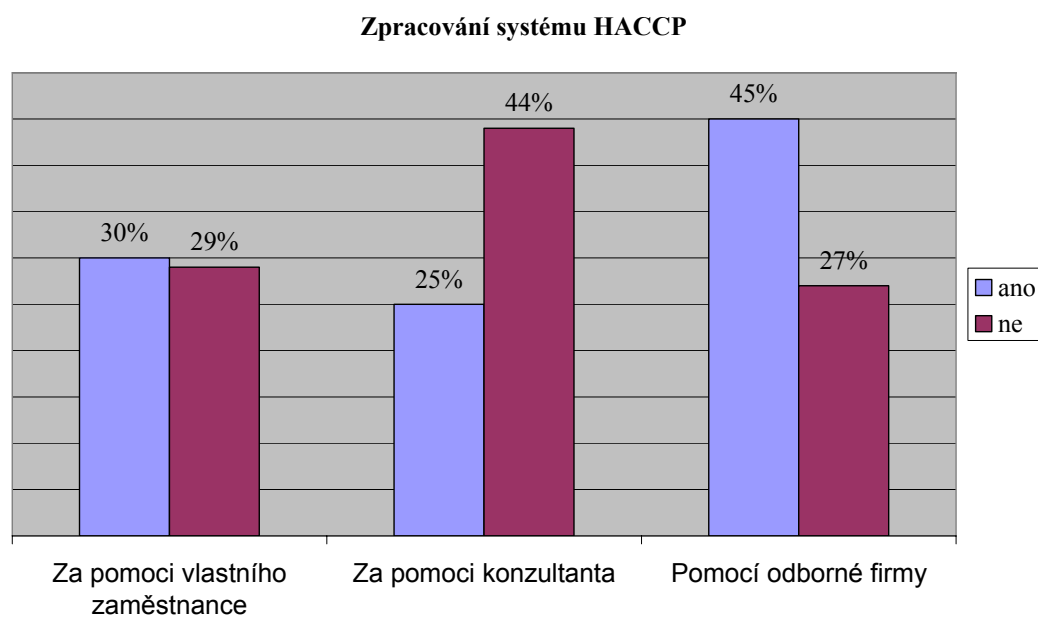
Mimo zjišťování postoje provozovatelů na zavedení systému HACCP, byly dotazovány, jakým způsobem byla příručka HACCP vypracovaná. Ve 14 (28%) případech si ji zpracovali a zavedli provozovatelé sami. Ve 29 (45%) zařízeních HACCP zavedla odborná firma, v 19 (30%) případech pomohl se zavedením vlastní zaměstnanec firmy. Většinou kuchař, který nasbíral zkušenosti v jiných provozech nebo v zahraničí. V 16 (25%) případech byl HACCP zaveden za pomoci konzultanta. Ve většině případů pomáhali kolegové z oboru. Při zavádění systému HACCP odbornou firmou, respondenti uvedli, že odborná firma hodnotila a sledovala chod provozu na místě jen ve 28 (26%) případech. Pokračování spolupráce, kde si provozovatel zajišťuje dohled nezávislou odbornou osobou je v 18 (36%) provozech. Ve většině případů se jedná o stejnou firmu, která se na zavádění HACCP podílela. Školení zaměstnanců ve 27 (54%) případech provozovatel zajistil sám, ve 20 (40%) zařízeních školení zaměstnanců zajišťovala odborná firma. Podrobnějším dotazováním bylo zjištěno, že školení zodpovědné osoby formou samostudia je provozováno ve 33 (52%) provozech a u zaměstnanců ve 22 (19%) zařízeních. Školení nezávislou osobou bylo

provedeno v 19 (30%) případech u zodpovědné osoby, v případě zaměstnanců v 16 (14%) stravovacích provozech. Ve 3 (5%) případech u zodpovědných osob byl v rámci školení proveden písemný test nebo byla zaškrtnuta odpověď, že byla použita jiná forma školení. Ve většině případů nebyla specifikována. V jednom případě bylo doplněno, že získané zkušenosti a školení bylo provedeno v cizině. V 5 (8%) případech u zodpovědných osob bylo uvedeno, že informace a školení bylo absolvováno v rámci odborných seminářů. Písemný test absolvovali ve 3 (5%) případech zodpovědné osoby. Grafické znázornění školení zodpovědné osoby je popsáno v grafu č. 28 a v tabulce č.15 , zaměstnanců 29, tabulka č. 16.

Graf č. 25



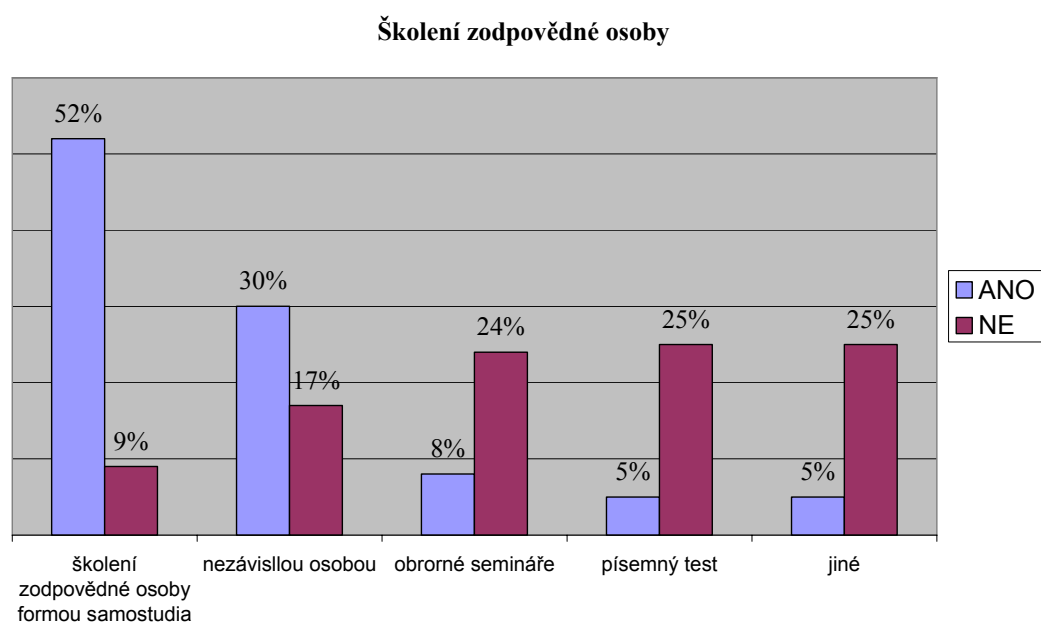
Graf č. 26



Graf č. 27



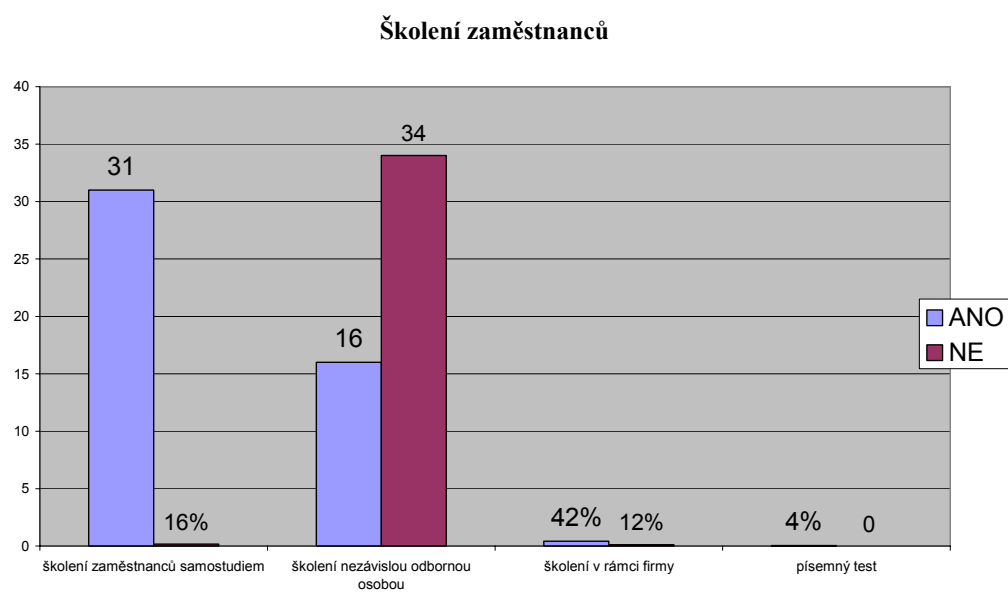
Graf č. 28



Tabulka č. 15

	ANO	NE
Školení zodpovědné osoby formou samostudia	33	17
Nezávislou osobou	19	31
Odborné semináře	5	45
Písemný test	3	47
Jiné	3	47

Graf č. 29

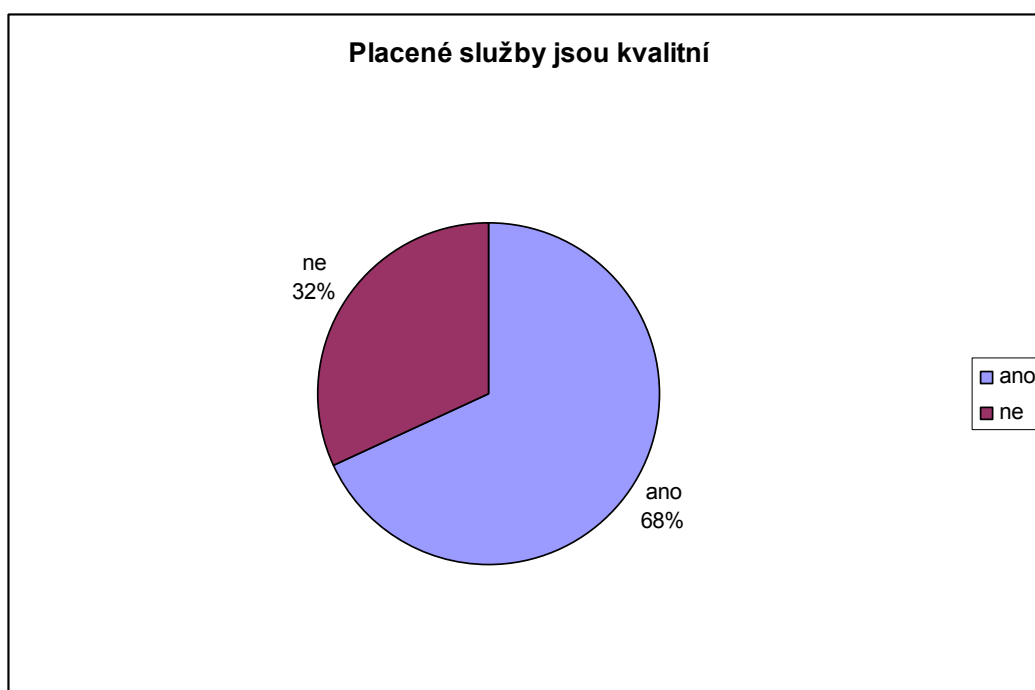


Tabulka č. 16

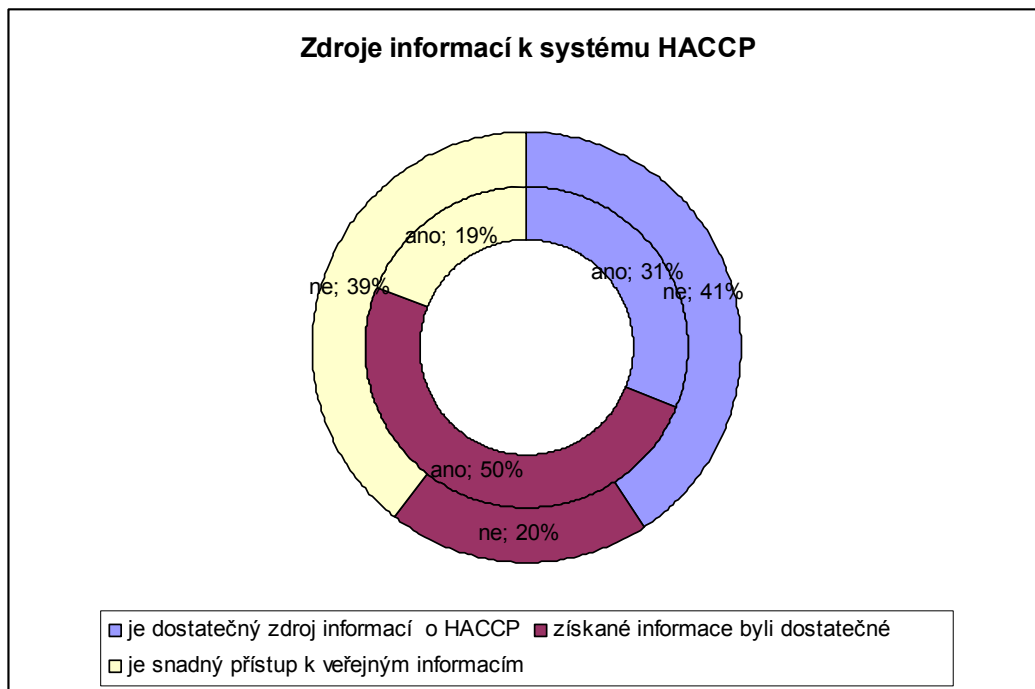
	ANO	NE
Školení zaměstnanců samostudiem	22	28
Školení nezávislou odbornou osobou	16	34
Školení v rámci firmy	29	21
Písemný test	3	47
Jiné	0	50

V rámci dotazování bylo zkoumáno, zda zdroje informací jsou dobře a volně dostupné a názor na kvalitu placené služby při zavádění a zpracování systému HACCP. Ve většině případů 34 (68%) placené služby provozovatelé hodnotili kladně, zbylých 16 se většinou vyjádřilo, že nemohou dobře hodnotit, jelikož nemají zkušenost a zaškrtnli odpověď ne.

Graf č. 30

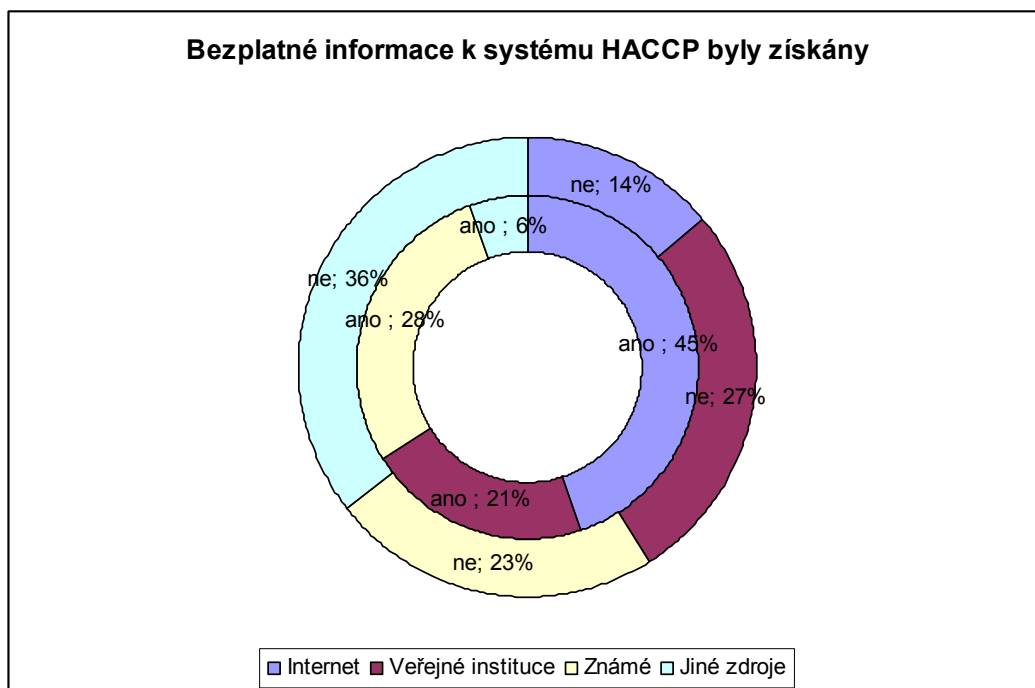


Graf č. 31

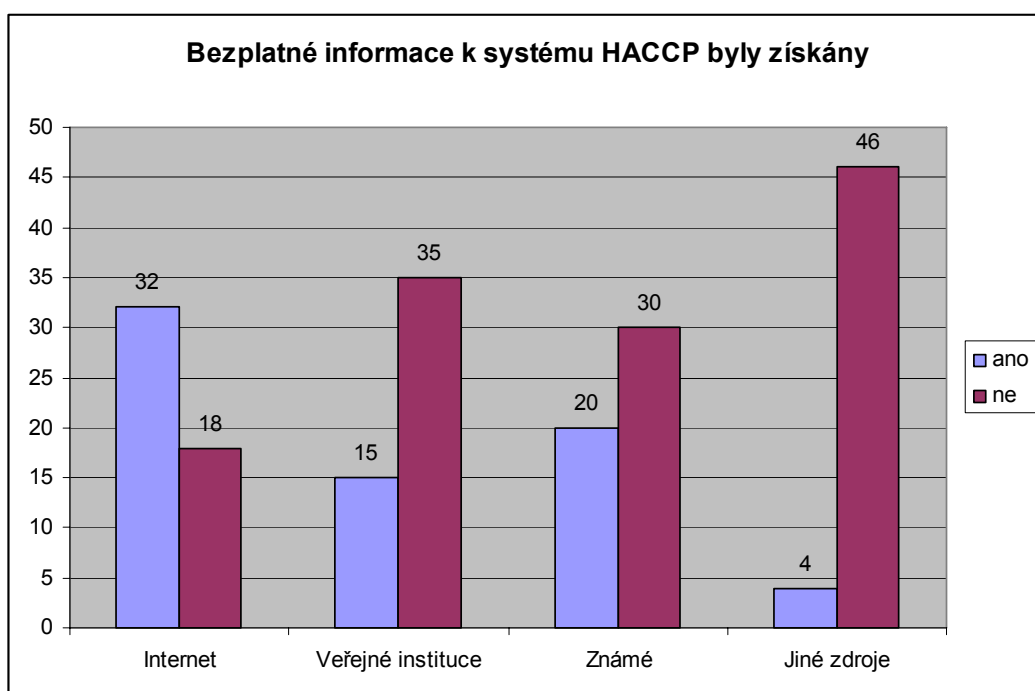


Při zjišťování, z jakých bezplatných zdrojů provozovatelé získávají informace k problematice systému kritických bodů, bylo zodpovězeno, že v 32 případech (45%) pomáhá internet, na druhém místě (20 respondentů) pomáhají známí, kteří pracují v pohostinství. Teprve na třetím místě bylo zodpovězeno, že v přístupu informací pomáhají veřejné instituce. Jenom ve 4 případech byl uveden jiný zdroj. Většinou se jednalo o zkušenosti ze zahraničí. Při ústním dotazování byly většinou specifikovány země Německo, Rakousko, Švýcarsko. Graf č. 32 a 33.

Graf č. 32



Graf č. 33



2.4.3 *Prezentace pořízené fotodokumentace*

2.4.3.1 *Prezentace pořízené fotodokumentace v provozovně, kde systém HACCP nebyl zaveden a kde byla zjištěna pochybení*

Praktické znázornění, kdy na provozovně není zaveden systém HACCP a naopak, kde systém je zaveden.

Následná fotodokumentace byla provedena u dvou provozoven. V první sérii fotografií (fotografie č. 1 až 9) je znázorněn provoz, kde systém HACCP nebyl zaveden, při první kontrole bylo zjištěno nejen pochybení ve správné výrobní praxi (křížení pracovních ploch, nesourodé skladování surovin), ale i havarijní stav (prosakující omítka, místy olupující). Při třetí opakované kontrole byl již na provozovně systém kritických bodů zaveden. Při zavádění HACCP provozovně pomáhala odborná firma, která příručku vypracovala. Zaměstnanci byli proškoleni.

Foto. č. 1. Restaurace na Praze 1



Státní zdravotní dozor byl proveden v měsíci únoru 2009, při kterém byl zjištěn následující havarijní stav.

Foto č. 2. Restaurace na Praze 1



Fotografie pořízena při opakované kontrole v měsíci dubnu 2009. Stav nezměněn.

Foto. č. 3. Restaurace na Praze 1



Opakovaná kontrola z měsíce května 2009.

Omítka byla oškrabána a byl proveden nový nátěr. Chybějící obklad byl opraven. Zrezivělé roury byly opatřeny ochranným nátěrem.

Foto. č. 4. Restaurace na Praze 1



Foto č. 5. Restaurace na Praze 1



Při SZD bylo jištěno porušování správné výrobní praxe – nesourodé skladování a nedodržování pokynů od výrobce (samovolné zamrazování)

Foto. č. 6. Restaurace na Praze 1



Foto. č. 7. Restaurace na Praze 1



Při opakovaných kontrolách bylo zjištěno, že závady ve skladování byly odstraněny. Suroviny a polotovary se skladují dle charakteru a slučitelnosti, a dle pokynů stanovených od výrobce.

Foto. č. 8. Restaurace na Praze 1



Foto. č. 9. Restaurace na Praze 1



Na fotografii č. 8 je zjištěno křížení pracovních ploch (úsek pro manipulaci se syrovým masem a úsek pro studenou kuchyni).

Ze druhé fotografie (Foto. č. 9) je patrné, že byly vyměněny pracovní plochy pro jednotlivé činnosti. Úsek na opracování syrového masa byl přenesen k varné jednotce. Studená kuchyně a úsek výdeje se sjednotil. Pro každou činnost byly vyčleněny pracovní nástroje.

2.4.3.2 Prezentace pořízené fotodokumentace v provozovně, kde systém HACCP je zaveden

Ve druhé sérii (fotografie 10 až 15) je znázorněna provozovna, Hotel Jasmin, na Praze 1, kde systém HACCP je řádně zaveden, zaměstnanci jsou pravidelně proškolení a vedení rozumí principům systému HACCP. Pro lepší zpětnou vazbu mezi zaměstnanci (od pomocné síly, kuchaře a šéfkuchaře), jsou některé body v systému HACCP znázorněny i ilustračně, což má lepší vliv na kvalitu práce a kontrolu.

Foto. č. 10. Hotel Jasmín, Praha 1



Dveře od chladících zařízení jsou opatřeny ilustračními pokyny, jak správně skladovat potraviny. Zelenina je přikryta jednorázovými papírovými utěrkami a chráněna potravinářskou folií. Na fotografii č. 11, je vidět, že zaměstnanci interní nařízení řádně dodržují.



Foto. č. 11

Hotel Jasmín, Praha 1

Foto. č. 12. Hotel Jasmin, Praha 1



Fotografováno (Foto. č. 12) v přípravě zeleniny. Je patrné, že kořenová zelenina je řádně uložena. Pracovní plochy a prostředí je udržováno v čistotě.

Příprava masa, která je znázorněna na fotografii č. 13. Místnost je chlazená, tak aby při opracování masa nedošlo k porušení teplotního řetězce a snížilo se rizikům na minimum. Pracovní plochy jsou udržovány v čistotě. Po opracování naporcované maso ošetřují ve vakuovacím stroji a opatří popisky (datum výroby, datum spotřeby, název výrobku).

Foto. č. 13. Hotel Jasmín, Praha 1



Foto. č. 14. Hotel Jasmín, Praha 1



Foto č. 15. Hotel Jasmín, Praha 1



Chladicí boxy, které jsou opatřeny informativními cedulemi s provozními pokyny a informacemi ze systému kritických bodů (kde jsou popsány pracovní postupy k dané činnosti, rizika a ovládací opatření).

3 DISKUZE

Analýzou jsem chtěla zmapovat, v jaké míře je systém HACCP aplikován v provozech stravovacích služeb na Praze 1. Od roku 1.5. 2004 je povinnost ze zákona pro každou provozovnu mít systém kritických bodů zaveden.

Výzkumem jsem došla k závěru, že ve velkých provozech, např. v hotelích a v závodních kuchyních nařízení ze zákona je dodržováno a systém HACCP je zaveden. Při státním zdravotním dozoru v těchto provozech, kde řádně dodržují systém HACCP, nejsou zjišťovány závady, popř. ojediněle.

Při hledání nezávislých názorů na toto téma, jsem našla ³³příspěvek z Krajské hygienické stanice Plzně, kde v hodnocení provozoven bylo uvedeno, že pro stravovací zařízení je evidence zatěžující, což se mi z části potvrdilo i dotazováním a hodnocením v dotazníku č. 2. Kde v 58% provozovatelé uvedli, že se systém HACCP nejsou spokojeni, naproti tomu přiznali (60%), že HACCP má praktický význam pro jejich provozovnu. Souhlasím s dalším příspěvkem paní ³⁴Ivany Lukašikové, KHS Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, odbor Hygieny dětí a dorostu, kde v závěru svého příspěvku uvedla, že: „ Největší nedostatek celého systému spočívá v jeho nepochopení. Pokud nejsme schopni pojmenovat existující rizika, tak musíme počítat s možným pochybením a s tím souvisejícím zdravotním rizikem. Mnoho pracovníků vnímá tento systém jako velký administrativní problém a neuvědomuje si, že při řádném zpracování a realizaci v praxi se může stravovací zařízení uchránit od mnoha problémů.“

4 ZÁVĚR

Ze závěru vyplývá, že zavedení systému HACCP má význam, ale jen v tom případě, kde vedení i zaměstnanci spolupracují a rozumí principům systému HACCP. Ve většině případů, jak vyplývá z průzkumu, zaměstnanci berou povinnost vést HACCP za administrativní zátěž. Jedná se převážně o zařízení restauračního typu.

Z 437 kontrolovaných provozoven mělo HACCP zavedeno pouze 21% (91) zařízení, správnou výrobní praxi 5% (21) a nezbytné požadavky pouze 2% (8) provozoven. V 72% (317) případech bylo zjištěno, že systém HACCP není na provozovně vypracován a zaveden.

Při bližším posuzování, v hodnocených provozech, kde systém HACCP byl zaveden, bylo z průzkumu zjištěno, že nejlépe ovládají a mají podchyceny rizika v provozech veřejného stravování uzavřeného typu (A2/B2), tj. v závodních kuchyních a výdejnách. Bylo hodnoceno za období od 1.1. do 30.6.2009 celkem 19 provozoven, z čehož pouze v jednom zařízení (6%) bylo zjištěno, že příručka není vypracovaná a systém HACCP není zaveden. Přičemž ve 21% (4) provozech ze 79% (19) bylo zjištěno pochybení ve správné výrobní praxi nebo v provozní hygieně. Většinou se jednalo o nevhodné teploty při výdeji teplých a studených pokrmů. Dále bylo zjištěno, že v zařízeních tohoto typu na zavedení systému HACCP se v 63% (10) podílela odborná firma, která i následně ve 37 % (7) zajistila následný audit k systému HACCP a proškolila zaměstnance. Dále z průzkumu vyplývá, že ve větších provozech, kde je i možnost ubytování (v hotelích, A1/III), systém HACCP je většinou také zaveden v 85% (17) a rizika jsou ovládána v 80% (16) provozech. Nejhuře dopadlo hodnocení restauračních provozů. Z celkem hodnocených zařízeních měly vypracován systém HACCP 78% (53) z celkového počtu (68) hodnocených provozů typu A1. Je nutno zohlednit, že za zkoumané období bylo kontrolováno 427 provozoven a v 87% (368) bylo zjištěno, že systém HACCP nebyl zaveden. Dále v těchto zařízeních bylo nejvíce shledáno závad. Nejčastěji se jednalo o porušení správné výrobní praxe v rámci skladování potravin, samovolném zamrazování syrového masa a

výrobků (např. pekařských), teplot při výdeji hotových pokrmů a nevhodným (např. samovolným) zchlazováním hotových pokrmů a uvádění těchto pokrmů i v řádu několika dnů. Dále bylo často shledáno pochybení v provozní hygieně, neudržováním v čistotě chladicích, mrazicích a výrobní technologie, pracovních a podlahových ploch (hlavně pod pracovními stoly a chladicími zařízeními), nezabezpečenými okny proti vnikání hmyzu, nedostatečnou sanitací VZT. Často byla zjištěna pochybení v provozně – technickém stavu, např. místy olupující omítka.

Při zjišťování, jakým způsobem byla příručka vypracovaná a kdo se systémem pomáhal při jeho uvádění do provozu, nejčastěji bylo zodpovězeno, že pomáhala odborná firma. Nejvíce svépomocí byla příručka vypracovaná v menších provozech s výrobou teplých a studených pokrmů a provozech s výrobou nápojů (např. v barech).

Audit k systému HACCP byl proveden pouze ve 20% (27) provozech.

Ve druhé části jsem hodnotila pomocí dotazníku, jaký mají vztah provozovatelé k systému HACCP, zda je pro ně přínosem, jest-li systému kritických bodů rozumějí, jakým způsobem byl na provozovně zaveden a kde získávali informace. Celkem bylo hodnoceno 50 respondentů (provozovatelé nebo zodpovědné osoby za provoz). Z průzkumu vyplývá, že z 60% dotazovaných zodpovědělo, že HACCP má praktický význam pro provozovnu a ve 42% jsou provozovatelé se zavedením HACCP spokojeni. V 72% příručku vypracovala odborná firma. Dále průzkum byl zaměřen na formu školení zaměstnanců a zodpovědných osob. Bylo zodpovězeno, že zaměstnanci jsou ve 42% proškolení v rámci firmy, v 31% samostudiem. U zodpovědných osob se jedná převážně o samostudium (52%), na druhém místě (30%) bylo uvedeno, že jsou proškolení nezávislou osobou. Pouze v 8% (5 zařízení) případech odpovědné osoby byli školeni v rámci odborného semináře a v 5% (3 zařízení) školení bylo ukončeno písemným testem. Dále bylo průzkumem zjištěno, že v 45% zdroje informací byly čerpány z internetu, ve 28% pomohli známí z oboru a teprve na třetím místě (21%) byly uvedeny veřejné instituce.

Na závěr mojí práce jsem prezentovala dvě provozovny. V prvním zařízení byla pořízena fotodokumentace před a po zavedení systému HACCP. Ve druhé provozovně, kde byl systém kritických bodů nastaven, rizika byla ovládána a při státním zdravotním dozoru nebyly nalezeny závady. V této části průzkumu jsem chtěla názorně předvést, že systém HACCP má přínos pro stravovací zařízení. Jelikož jsou pracovní postupy standardizovány, zpřehledněny pro zaměstnance a tudíž je i snadnější ovládání a kontrola ve správné výrobní praxi, provozní a osobní hygieně. Pravidelným školením zaměstnanců se zvyšuje efektivita práce, pochopení zavedených postupů v rámci systému kritických bodů a zodpovědnost pro jednotlivce.

Z fotografií je jasné vidět, že systém HACCP má přínos pro stravovací provozy, jsou podchyceny kontrolní a kritické body, zavedena preventivní i nápravná opatření.

5 SOUHRN

Cílem bakalářské práce je prezentovat zavedení systému HACCP ve stravovacích službách na Praze 1. V rámci práce byla použita metoda kvalitativního výzkumu v rámci kontrol při státním zdravotním dozoru za pomoci dvou typů dotazníků a pořízení fotodokumentace pro srovnání - v provozovně kde systém HACCP nebyl zaveden a v provozu, kde systém HACCP byl praktikován.

Provedené analýzy prokázaly, že systém HACCP není zaveden z větší části v provozech stravovacího typu. Zejména se jedná o provozy restaurací. Naopak v závodních jídelnách, výdejnách a hotelích systém kritických bodů je dlouhodobě zaveden a při státním zdravotním dozoru většinou nejsou shledány závady. V těchto typech zařízení se pravidelně zaměstnanci proškolují nejen v hygienickém minimu, ale i v nastaveném systému HACCP a je zde pravidelně prováděn audit. Provozovatelé se vyjádřili k povinnosti zavedení systému HACCP pozitivně a více jak polovina uvedla, že má pro provozovnu praktický význam. Bezplatné zdroje informací jsou nejčastěji dostupné na internetové síti. Překvapením bylo, že systém HACCP byl ve většině provozoven zaveden pomocí odborné firmy. Školení zaměstnanců je zajišťováno v rámci firmy nebo samostudiem. Samostudium převažuje u zodpovědných osob. V závěru výzkumu jsou prezentována dvě zařízení. V prvním zařízení byla pořízena fotodokumentace před a po zavedení systému HACCP. Ve druhém byl systém HACCP zaveden.

Bylo prokázáno, že zavedením standardů ve správné výrobní praxi, stanovením interního nařízení v rámci provozní a osobní hygieny, která vychází ze systému kritických bodů a Codexu Alimentarius pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování, a v součinnosti s platnou legislativou, jsou na provozovnách sjednoceny pracovní postupy, pro zaměstnance je jednodušší jejich ovládání a pochopení a tím zamezení vzniku nebezpečí. V provozech, kde je systém HACCP řádně a dlouhodobě zaveden a zaměstnanci jsou pravidelně proškolováni, nejsou shledány závady při státním zdravotním dozoru.

6 SUMMARY

The goal of this dissertation is to present HACCP system implementation in the catering establishments in Prague 1. Within the frame of preparative works there was used the method of the qualitative research during national hygienic controls. Two types of questionnaire and comparative photo documentation (establishments where HACCP system was not implemented yet and the one where it works) were used.

Realized research showed that HACCP system is not implemented in most of the catering establishments, especially in restaurants. On the contrary, in works canteens, company canteens and hotels, the system of critical points is already established and in most of national hygienic controls there are not found any troubles. In this kind of establishments, employees are regularly trained not only in the hygienic minimum, but also in the HACCP system. Also the audit is realized here regularly. The establishment/restaurant keepers' reaction to the HACCP system obligation was very positive and more than 50 % of them stated that they think the system has the sense in practice. Sources of information (free of charge) are most often available on the Internet. It was surprising that the HACCP system was in most of establishments implemented by the expert company. Employees' training/education is ensured in the frame of the company or by individual study hour (which is more often by responsible persons). In the second part of the dissertation, two establishments are presented. In the first one, the photo documentation before and after HACCP system implementation was provided, in the second one in the time of research the HACCP system has already been established.

It was proved that thanks to the working practices standards implementation, internal hygienic rules (based on the system of critical points and Codex Alimentarius for boiled and pre-boiled foodstuff) and the valid legislation, the working processes are unified, for employees it is easier to understand and realize working processes and dangerous situations are limited. In the

establishments where the HACCP system is right and in the long term implemented and the employees are trained/educated, there are no troubles found during national hygienic controls.

7 KLÍČOVÁ SLOVA (KEY WORDS)

Systém HACCP (HACCP system)

SVP – správná výrobní praxe (good working practices)

NP – nezbytné požadavky (necessary requirements)

CCP - kritický bod (critical point)

Nezávadnost potravin (Unexceptionable foodstuff)

Analýza nebezpečí (Danger analysis)

Školení zaměstnanců (Employees training / education)

Zařízení typu A1/II – vyvařující (např. restaurace)

Zařízení typu A1/III – vyvařující (např. hotel)

Zařízení typu A2 – vyvařující, uzavřené (např. závodní kuchyně)

Zařízení typu B1 – nevyvařující (např. bar, kavárna)

Zařízení typu B2 – nevyvařující, uzavřené (např. výdejna)

Zařízení typu D1 – provozovny rychlého občerstvení, prodejny s občerstvením, cukrárny s sezením

8 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- 1) *WIKIPEDIE* [online]. poslední revize 12.11.2008. Dostupnost z www:
<http://wikipedia.infostar.cz/w/w_/w__edwards_deming.html>,
WILLIAM EDWARDS DEMING.
- 2) CODEX ALIMENTARIUS. Dostupnost z www:
<<http://www.hygp Praha.cz/files/catering.pdf>>.
- 3) CODEX ALIMENTARIUS. Dostupnost z www:
<http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp>.
- 4) VOLDŘICH, M., Správná výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách I, II. díl. Národní informační středisko pro podporu jakosti. 2006. [online]. 1.9.2007.
Dostupnost z www:
<http://www.socr.cz/assets/aktivita/publikace/P__ru_ka_Z_sady_spr_vn__v_robni__a_hygienick__praxe_-_st_I.pdf>,
<http://www.socr.cz/assets/aktivita/publikace/P__ru_ka__st2_1.pdf>.
- 5) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.
- 6) Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- 7) Nařízení Komise (ES) č. 37/2005 o sledování teplot v přepravních a skladovacích prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě.
- 8) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.
- 9) Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, novelizované vyhláškou č. 602/2006.

- 10) Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (RASFF).
- 11) Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele;
- 12) Zákon č. 110/1997 Sb. v platném znění, o potravinách a tabákových výrobcích.
- 13) Zákon 166/1999 Sb., o veterinární péči.
- 14) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví specifické předpisy pro potraviny živočišného původu.
- 15) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 884/2004, o úředních kontrolách za účelem ověřování právních předpisů o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.
- 16) Zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodlivinami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami (§ 8 odst. 1 písm. c, § 9 odst. 2).
- 17) Zákon České národní rady č. 200/1990 Sb., o přestupcích.
- 18) Zákon č. 500/2004 Sb., správní řád.
- 19) Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování, CACA/RCP 39-19931, (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering), Komise pro Kodex Alimentarius v roce 1993. Dostupné na [www: http://www.khszlin.cz/doc/codex.pdf](http://www.khszlin.cz/doc/codex.pdf).
- 20) HACCP [online]. poslední revize 12.11.2008 [cit.2008-12-5]. Dostupné z: <www.haccp.estranky.cz/stranka/nejcastejsi-dotazy---hostinskacinnost>.
- 21) HALAČKA, K. a kol. *Hygiena výživy v denní praxi*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1988.
- 22) SUKOVÁ, I. Systémy zajišťování jakosti a provádění kontroly v potravinářství. ÚZPI Praha, 1997, ISN 80-85120-65-8.
- 23) Rolková, D. Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizace v celém potravinovém řetězci. Návrh mezinárodní normy ISO/DIS 22000. Mezinárodní organizace pro normalizaci, 2004, ISBN: 80 – 7283 – 176 – 3.

- 24) MATYÁŠ, Z., Podklady pro zavedení HACCP do oboru zpracování surovin a potravin živočišného původu. Ryby, měkkýši, korýši, zvěřina, drůbež, vejce, med, lahůdky. Veterinární a farmaceutická universita Brno, Fakulta veterinární hygieny a ekologie. Brno 2002, ISBN: 80 – 7305 – 428 – 0.
- 25) JANOTOVÁ, L. *Realizace správné výrobní a hygienické praxe* [online]. 30.7. 2007, [cit.2008-11-30]. Dostupné z: <<http://www.jidelny.cz/show.asp?id=596>>.
- 26) OTOUPAL, P. Správná praxe VII – Provozní hygiena. *Výživa a potraviny*, 2008, roč. 63, č. 5, s. 75-78. ISSN 1211-846X.
- 27) ŠULCOVÁ, E., STROSSEROVÁ, A. Školní stravování (historie a aktuálně). *Výživa a potraviny*, 2008, roč. 63, č. 5. ISSN 1211-846X.
- 28) TŮMOVÁ, P. Požadavky EU na jakost a zdravotní nezávadnost potravin a jejich aplikace v ČR. Autoreferát k získání vědecké hodnosti Ph.D, Česká zemědělská universita v Praze, Provozně ekonomická fakulta, 2005.
- 29) VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. Strategie a zajištění bezpečnosti potravin v české republice. Dostupné z WWW: <<http://www.agris.cz/etc/textforwarder.php?iType=2&iId=135746&PHPSESSID=3e>>.
- 30) DOČKAL, A. První pomoc při zavádění HACCP v pohostinství. Dostupné z www: <http://cms.unihostostrava.cz/files/attachments/671805/152-HACCP-OTAZKY_A_ODPOVEDI.doc>.
- 31) Kopřiva, V., Matyáš, Z., Steinhauserová, I., Kolektiv členů Výrobní sekce ČSZM. Zásady správné výrobní a hygienické praxe pro masnou technologii: Český svaz zpracovatelů masa. Brno 2002. ISBN 80 – 7305 – 428 – 0.
- 32) SANKO/1955/2005. Návod pro implementaci založených na principech HACCP a podporu implementace principů HACCP v určitých potravinářských firmách. Brusel 2005. Dostupné na www: <http://www.haccp-consulting.cz/zakony/SANCO_1955_2005.doc>.
- 33) ŠMOLÍKOVÁ, P. Krajská hygienická stanice Plzeň. 29.6.2005. Dostupné na www: <<http://www.agris.cz/detail.php?Sub=518&id=140307>>.

- 34) LUKAŠÍKOVÁ, I. KHS Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, odbor
Hygieny dětí a dorostu. Jidelny.cz. 28.6.2005.
<<http://www.agris.cz/detail.php?Sub=518&id=140240>>.

9 PŘÍLOHY

Příloha č. 1

Kontrola zavedení postupů na principu HACCP

Provozovna: _____

Datum: _____

Kontrolu provedl: _____

	Na provozovně zjištěny nedostatky při SZD	ANO
		NE
		I
		II
	Provozovna spadá do kategorie	III
1.	Nezbytné požadavky	ANO
		NE
2.	Příručka SVP vypracována	ANO
		NE
3.	Příručka HACCP vypracována	ANO
		NE
4.	Všechna zjištěná rizika jsou teoreticky zahrnuta	ANO
		NE
5.	Všechna zjištěná rizika jsou prakticky ovládána	ANO
		NE
6.	Evidence řádně vedena	ANO
		NE
7.	Provozovatel rozumí principu HACCP	ANO
		NE
8.	Zaměstnanci proškoleni, ovládají problematiku v potřebném rozsahu	ANO
		NE
9.	Postupy zpracovány svépomocí	ANO
		NE
10.	Postupy zpracovány s pomocí konzultanta	ANO
		NE
11.	Nákup kompletní služby (program na PC, příručka, ...)	ANO
		NE
12.	Ověřování účinného fungování pravidelně prováděno	ANO
		NE

Příloha č. 2

Dotazník k systému HACCP ve stravovacích službách

Adresa provozovny:.....

Název provozovny:.....

Datum kontroly:.....

Má systém HACCP praktický význam pro Vaši provozovnu?.....ano ne

Rozumíte systému HACCP?ano ne

Rozumí systému HACCP zaměstnanci?.....ano ne

Vytvářeli jste příručku HACCP sami?.....ano ne

Byla příručka zpracována za pomoci vlastního zaměstnance?ano ne

Byla příručka zpracována za pomoci konzultanta?.....ano ne

Byla příručka zpracována za pomoci odborné firmy?.....ano ne

Při zpracování odbornou firmou, sledoval zaměstnanec firmy chod ve Vaší provozovně?.....ano ne

Byli zaměstnanci proškoleni v rámci HACCP odbornou firmou ? ano ne

Byli zaměstnanci proškoleni v rámci HACCP Vámi?ano ne

Jakou formou probíhá školení zaměstnanců:

samostudium školení nezávislou odbornou osobou školení zaměstnanců v rámci vlastní
firmy (managery, vedením, kuchařem) písemný test jiné(napište
jaké):.....

Jakou formou probíhá školení zodpovědné osoby za provoz:

samostudium školení nezávislou odbornou osobou odborné semináře písemný test
jiné(napište jaké):.....

Je prováděn pravidelný dohled nezávislou osobou?ano ne

Jste se systémem HACCP a jeho zavedením ve stravovacích službách spokojeni?

.....ano ne

Myslíte si, že je dostatečný zdroj informací o systému kritických bodů (HACCP)?

.....ano ne

Bezplatné informace k systému HACCP jste získali přes:

Internet veřejné instituce známé jiné zdroje(napište jaké):.....

Byli získané informace (viz.výše) dostatečné?.....ano ne

Myslíte si, že je snadný přístup k veřejným informacím o systému HACCP?ano ne

Jsou placené služby dle vašeho mínění kvalitní?.....ano ne

Prosim, tento dotazník si pečlivě přečtěte a zaškrtněte "odpověď" v nabídce, která je aktuální pro Vaši provozovnu.

Příloha č. 3

Systém ASPI - stav k 2.8.2009 do částky 73/2009 Sb. a 26/2009 Sb.m.s.

Obsah a text 32004R0852 - poslední stav textu

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

ze dne 29. dubna 2004

o hygieně potravin

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství, a zejména na článek 95 a čl. 152 odst. 4 písm. b) této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise [1],

s ohledem na stanovisko Evropského hospodářského a sociálního výboru [2],

po konzultaci s Výborem regionů,

v souladu s postupem podle článku 251 Smlouvy [3],

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Dosažení vysoké úrovně ochrany lidského života a zdraví je jedním ze základních cílů potravinového práva, jak je stanoveno v nařízení (ES) č. 178/2002 [4]. Uvedené nařízení rovněž stanoví další jednotné zásady a definice pro potravinové právo na vnitrostátní úrovni a na úrovni Společenství, včetně cíle dosáhnout volného pohybu potravin ve Společenství.

(2) Směrnice Rady 93/43/EHS ze dne 14. června 1993 o hygieně potravin [5] se stanoví obecná hygienická pravidla pro potraviny a postupy pro ověřování dodržování těchto pravidel.

(3) Zkušenosti prokázaly, že tato pravidla a postupy jsou spolehlivým základem pro zajištění bezpečnosti potravin. V rámci společné zemědělské politiky bylo přijato mnoho směrnic s cílem stanovit zvláštní hygienická pravidla pro výrobu produktů uvedených v příloze I Smlouvy a pro jejich uvádění na trh. Tato hygienická pravidla snížila překážky pro obchod s dotyčnými produkty, čímž přispěla k vytvoření vnitřního trhu a zároveň zajišťovala vysokou úroveň ochrany veřejného zdraví.

(4) S ohledem na veřejné zdraví obsahují tato pravidla a postupy jednotné zásady, zejména zásady týkající se odpovědnosti výrobců a příslušných orgánů, strukturní, provozní a hygienické požadavky na zařízení, postupy schvalování zařízení, požadavky na skladování a přepravu a požadavky na označení zdravotní nezávadnosti.

(5) Tyto zásady tvoří společný základ pro hygienickou výrobu všech potravin, včetně produktů živočišného původu uvedených v příloze I Smlouvy.

(6) Vedle tohoto společného základu jsou pro některé potraviny nezbytná zvláštní hygienická pravidla. Nařízení

Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu [6], stanoví tato pravidla.

(7) Hlavním cílem nových obecných a zvláštních hygienických pravidel je zajistit vysokou úroveň ochrany spotřebitele s ohledem na bezpečnost potravin.

(8) Pro zajištění bezpečnosti potravin od prvovýroby až po uvedení na trh nebo vývoz včetně je nezbytný integrovaný přístup. Každý provozovatel potravinářského podniku v celém potravinovém řetězci by měl zajišťovat, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti potravin.

(9) Pravidla Společenství by se neměla vztahovat na prvovýrobu pro soukromé domácí použití ani na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu. Navíc by se měla vztahovat pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace.

(10) Rizika pro potraviny existující na úrovni prvovýroby by měla být identifikována a vhodným způsobem omezována, aby bylo zajištěno dosažení cílů tohoto nařízení. Avšak v případě, kdy provozovatel potravinářského podniku dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, je vhodné chránit veřejné zdraví vnitrostátním právem především z důvodu úzkého vztahu výrobce a spotřebitele.

(11) Všeobecné použití zásad analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) na prvovýrobu dosud není proveditelné. Pokyny pro správnou praxi by měly podpořit používání vhodných hygienických postupů. Podle potřeby by však měly být tyto pokyny doplněny zvláštními hygienickými pravidly pro prvovýrobu. Hygienické požadavky na prvovýrobu a související postupy by se měly lišit od požadavků na jiné postupy.

(12) Bezpečnost potravin závisí na několika faktorech: v právních předpisech by měly být stanoveny minimální hygienické požadavky, dodržování požadavků by mělo být u provozovatelů potravinářských podniků kontrolováno úředními kontrolami a provozovatelé potravinářských podniků by měli zavést a provádět programy bezpečnosti potravin a postupy založené na zásadách HACCP.

(13) Úspěšné provádění postupů založených na zásadách HACCP vyžaduje plnou spolupráci a zapojení zaměstnanců potravinářských podniků. Zaměstnanci by proto měli být školeni. Systém HACCP je nástroj, který má pomoci provozovatelům potravinářských podniků dosáhnout vyšší úrovně bezpečnosti potravin. Systém HACCP by neměl být považován za metodu samoregulace a neměl by nahrazovat úřední kontroly.

(14) Ačkoli by se požadavek zavést postupy založené na zásadách HACCP neměl hned od počátku vztahovat na prvovýrobu, bude možnost jeho rozšíření jednou ze součástí přezkumu, které Komise provede v rámci následného provádění tohoto nařízení. Je však vhodné, aby členské státy vedly provozovatele na úrovni prvovýroby k tomu, aby takové zásady uplatňovali v nejvyšší možné míře.

(15) Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady obsažené v Codex alimentarius. Měly by být dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků. Zejména je nezbytné připustit, že u určitých potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body a že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů. Podobně požadavek stanovení "kritických limitů" neznamená, že je nezbytné stanovit pro každý případ číselný limit. Vedle toho by požadavky na uchovávání dokladů měly být pružné, aby nevedly k nepřiměřené zátěži pro velmi malé podniky.

(16) Pružnost je také na místě, aby bylo možné pokračovat v používání tradičních metod v jakékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin, a ve vztahu ke strukturálním požadavkům na zařízení. Pružnost je zvláště důležitá pro

regiony ovlivněné zvláštními zeměpisnými omezeními, včetně nejvzdálenějších regionů podle čl. 299 odst. 2 Smlouvy. Pružnost by však neměla ohrožovat cíle týkající se hygieny potravin. Navíc by měly být postupy dovolující členským státům využít pružnosti zcela průhledné, neboť všechny potraviny vyrobené v souladu s hygienickými pravidly budou ve volném oběhu v celém Společenství. Mělo by být stanoveno, aby byly případné rozdíly názorů řešeny diskusí v rámci Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat, zřízeného nařízením (ES) č. 178/2002.

(17) Provádění hygienických pravidel může být vedeno stanovením cílů, například snížením obsahu patogenů nebo stanovením pracovních charakteristik. Je tedy nezbytné stanovit pro tento účel postupy. Takové cíle by doplnily stávající potravinové právo, například nařízení Rady (EHS) č. 315/93 ze dne 8. února 1993, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách [7], které předpokládá stanovení nejvyšších přípustných množství určitých kontaminujících látek, a nařízení (ES) č. 178/2002, které stanoví zakazují uvádět na trh potraviny, které nejsou bezpečné, a stanoví vytvoření jednotného základu pro používání zásady předběžné opatrnosti.

(18) Měla by být zajištěna úzká a účinná spolupráce mezi Komisí a členskými státy v rámci Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat s cílem zohledňovat technický a vědecký pokrok. Toto nařízení přihlíží k mezinárodním závazkům v Dohodě WTO o uplatňování sanitárních a fytosanitárních opatření a k mezinárodním normám bezpečnosti potravin obsaženým v Codex alimentarius.

(19) Registrace zařízení a spolupráce provozovatelů potravinářských podniků jsou nezbytné pro to, aby mohly příslušné orgány účinně provádět úřední kontroly.

(20) Sledovatelnost potravin a složek potravin v rámci potravinového řetězce je základním prvkem v zajišťování bezpečnosti potravin. Nařízení (ES) č. 178/2002 obsahuje pravidla pro zajištění sledovatelnosti potravin a složek potravin a stanoví postup pro přijetí prováděcích pravidel, aby se tyto zásady mohly používat v určitých odvětvích.

(21) Potraviny dovážené do Společenství by měly být v souladu se všeobecnými požadavky stanovenými nařízením (ES) č. 178/2002 nebo splňovat pravidla, která jsou rovnocenná s pravidly Společenství. Toto nařízení definuje některé zvláštní hygienické požadavky na potraviny dovážené do Společenství.

(22) Potraviny vyvážené ze Společenství do třetích zemí musí být v souladu s obecnými požadavky stanovenými nařízením (ES) č. 178/2002. Toto nařízení definuje určité zvláštní hygienické požadavky na potraviny vyvážené ze Společenství.

(23) Právní předpisy Společenství pro hygienu potravin by se měly zakládat na vědeckých doporučeních. Proto by v případě potřeby měly být vedeny konzultace s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin.

(24) Vzhledem k tomu, že toto nařízení nahrazuje směrnici 93/43/EHS, měla by být uvedená směrnice zrušena.

(25) Požadavky tohoto nařízení by neměly být použitelné, dokud nevstoupí v platnost všechny nové právní předpisy o hygieně potravin. Je rovněž vhodné stanovit, aby byla nová pravidla použitelná nejdříve po osmnácti měsících od dne, kdy vstoupí v platnost, aby se dotčená odvětví měla čas přizpůsobit.

(26) Opatření nezbytná k provedení tohoto nařízení by měla být přijata v souladu s rozhodnutím Rady 1999/468/ES ze dne 28. června 1999 o postupech pro výkon prováděcích pravomocí svěřených Komisi [8].

PŘIJALY TOTO NAŘÍZENÍ:

KAPITOLA I

OBECNÁ USTANOVENÍ

Článek 1

Oblast působnosti

1. Toto nařízení stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž přihlíží především k těmto zásadám:

- a) primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku;
- b) je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou;
- c) je důležité, aby u potravin, které nelze bezpečně skladovat při okolní teplotě, zejména u mražených potravin, nebyl porušen chladicí řetězec;
- d) všeobecné používání postupů založených na zásadách HACCP spolu s používáním správné hygienické praxe by mělo posílit odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků;
- e) pokyny pro správnou praxi jsou hodnotným nástrojem, který napomůže provozovatelům potravinářských podniků na všech úrovních potravinového řetězce dodržet pravidla hygieny potravin a používat zásady HACCP;
- f) je nezbytné stanovit mikrobiologická kritéria a požadavky na kontrolu teploty, založené na vědeckém posouzení rizika;
- g) je nezbytné zajistit, aby dovážené potraviny odpovídaly alespoň týmž nebo rovnocenným hygienickým normám jako produkty vyráběné ve Společenství.

Toto nařízení se použije na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a na vývoz. Nejsou jím dotčeny specifitější požadavky týkající se hygieny potravin.

2. Toto nařízení se nevztahuje na

- a) prvovýrobu pro soukromé domácí použití;
- b) domácí přípravu potravin, manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu;
- c) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli;
- d) sběrná střediska a koželužny, které spadají do definice potravinářského podniku pouze proto, že nakládají se surovinou pro výrobu želatiny nebo kolagenu.

3. Členské státy stanoví v rámci vnitrostátních právních předpisů pravidla pro činnosti uvedené v odst. 2 písm. c). Tato vnitrostátní pravidla směřují k dosažení cílů tohoto nařízení.

Článek 2

Definice

1. Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

a) "hygienou potravin" (dále jen "hygiena") opatření a podmínky nezbytné pro omezování nebezpečí a pro zajištění vhodnosti potravin k lidské spotřebě s přihlédnutím k jejímu určenému použití;

b) "produkty prvovýroby" produkty z prvovýroby včetně produktů rostlinné výroby, živočišné výroby, lovu a rybolovu;

c) "zařízením" jakákoli jednotka potravinářského podniku;

d) "příslušným orgánem" ústřední orgán členského státu pověřený zajišťováním dodržování požadavků tohoto nařízení nebo jakýkoli jiný orgán, jemuž uvedený ústřední orgán tuto pravomoc svěřil; podle potřeby se jím rozumí také odpovídající orgán třetí země;

e) "rovnocenným" ve vztahu k různým systémům: schopný plnit tytéž cíle;

f) "kontaminací" přítomnost nebo vnášení nebezpečí;

g) "pitnou vodou" voda splňující minimální požadavky stanovené ve směrnici Rady 98/83/ES ze dne 3. listopadu 1998 o jakosti vody určené k lidské spotřebě [9];

h) "čistou mořskou vodou" přírodní, umělá nebo přečištěná mořská nebo brakická voda, která neobsahuje mikroorganismy, škodlivé látky ani toxický mořský plankton v množství, jež by mohlo přímo nebo nepřímo ovlivnit hygienickou jakost potravin;

i) "čistou vodou" čistá mořská voda a sladká voda podobné jakosti;

j) "prvním balením" umístění potravin do prvního obalu nebo první nádoby, které přicházejí do přímého styku s dotyčnou potravinou, jakož i tento první obal nebo první nádoba;

k) "dalším balením" umístění jedné nebo více potravin v prvním obalu do další nádoby, jakož i tato další nádoba;

l) "hermeticky uzavřenou nádobou" nádoba navržená a určená k ochraně proti pronikání nebezpečí;

m) "zpracováním" jakákoli činnost podstatně měnící původní produkt, včetně zahřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace uvedených postupů;

n) "nezpracovanými produkty" potraviny, které nebyly zpracovány, včetně produktů, které byly děleny, porcovány, odseknuty, plátkovány, vykostěny, rozsekány, zbaveny kůže, rozdrčeny, nakrájeny, očištěny, ořezány, vyloupány, rozemlety, zchlazeny, zmrazeny, hluboce zmrazeny nebo rozmrazeny;

o) "zpracovanými produkty" potraviny získané zpracováním nezpracovaných produktů. Tyto produkty mohou obsahovat složky, které jsou nezbytné pro jejich výrobu nebo jim dávají zvláštní vlastnosti.

2. Použijí se rovněž definice stanovené v nařízení (ES) č. 178/2002.

3. V přílohách tohoto nařízení se pojmy "je-li to nezbytné", "popřípadě", "odpovídající" a "podle potřeby" rozumí je-li to nezbytné, popřípadě, odpovídající a podle potřeby pro dosažení cílů tohoto nařízení.

KAPITOLA II

POVINNOSTI PROVOZOVATELŮ POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

Článek 3

Obecná povinnost

Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravin pod jeho kontrolou splňovaly odpovídající hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení.

Článek 4

Obecné a zvláštní hygienické požadavky

1. Provozovatelé potravinářských podniků zabývajících se prvovýrobou a souvisejícími postupy uvedenými v příloze I dodržují obecná hygienická pravidla stanovená v části A přílohy I a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.

2. Provozovatelé potravinářských podniků provádějících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, které následují po fázích, na něž se vztahuje odstavec 1, dodrží všeobecné hygienické požadavky stanovené v příloze II a všechny zvláštní požadavky stanovené nařízením (ES) č. 853/2004.

3. Provozovatelé potravinářských podniků podle potřeby přijmou tato zvláštní hygienická opatření:

- a) pro soulad s mikrobiologickými kritérii pro potraviny;
- b) postupy nezbytné pro splnění úkolů stanovených za účelem dosažení cílů tohoto nařízení;
- c) pro soulad s požadavky na kontrolu teploty potravin;
- d) pro zachování chladicího řetězce;
- e) pro odběr vzorků a analýzu.

4. Kritéria, požadavky a úkoly podle odstavce 3 se přijímají postupem podle čl. 14 odst. 2.

Související metody odběru vzorků a analýzy se stanoví týž postupem.

5. Pokud nejsou v tomto nařízení, v nařízení (ES) č. 853/2004 a v prováděcích opatřeních k nim upřesněny metody odběru vzorků nebo analýzy, mohou provozovatelé potravinářských podniků použít vhodné metody stanovené v jiných předpisech Společenství nebo ve vnitrostátních předpisech, nebo pokud takové metody neexistují, metody, které

poskytují výsledky, které jsou rovnocenné výsledkům získaným pomocí referenční metody, jsou-li vědecky validovány podle mezinárodně uznávaných pravidel nebo protokolů.

6. Provozovatelé potravinářských podniků mohou používat pokyny uvedené v člancích 7, 8 a 9 jako pomůcku pro plnění svých povinností podle tohoto nařízení.

Článek 5

Analýza rizika a kritické kontrolní body

1. Provozovatelé potravinářských podniků vytvoří a zavedou jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupují podle nich.

2. Zásady HACCP ve smyslu odstavce 1 spočívají

a) v identifikaci všech rizik, kterým musí být předcházeno nebo která musí být vyloučena či omezena na přijatelnou úroveň,

b) v identifikaci kritických kontrolních bodů na úrovních, v nichž je kontrola nezbytná pro předcházení riziku, pro jeho vyloučení nebo pro jeho omezení na přijatelnou úroveň,

c) ve stanovení kritických limitů v kritických kontrolních bodech, které s ohledem na předcházení identifikovanému riziku, jeho vyloučení nebo jeho omezení oddělují přijatelnost a nepřijatelnost,

d) ve stanovení a použití účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech,

e) ve stanovení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládnán,

f) ve stanovení pravidelně prováděných postupů k ověřování účinného fungování opatření uvedených v písmenech a) až e); a

g) ve vytvoření dokladů a záznamů odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku, jejichž účelem je prokázat účinné používání opatření uvedených v písmenech a) až f).

Při každé změně výrobku, procesu nebo fáze přezkoumají provozovatelé potravinářských podniků tento postup a provedou v něm nezbytné změny.

3. Odstavec 1 se vztahuje pouze na provozovatele potravinářských podniků vykonávajících činnosti v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, které následují po prvovýrobě a souvisejících postupech uvedených v příloze I.

4. Provozovatelé potravinářských podniků

a) prokáží příslušnému orgánu, že jednají v souladu s odstavcem 1, přičemž důkaz musí být podán způsobem požadovaným příslušným orgánem s přihlédnutím k typu a velikosti potravinářského podniku;

b) zajistí, aby všechny dokumenty popisující postupy vyvinuté v souladu s tímto článkem byly neustále aktualizovány;

c) uchovávají po vhodnou dobu veškeré další doklady a záznamy.

5. Prováděcí pravidla k tomuto článku mohou být stanovena postupem podle čl. 14 odst. 2. Tato pravidla mohou usnadňovat určitým provozovatelům potravinářských podniků provádění tohoto článku zejména tím, že k plnění odstavce 1 umožní užívání postupů uvedených v pokynech pro používání zásad HACCP. Tato pravidla mohou také upřesnit dobu, po kterou provozovatelé potravinářských podniků v souladu s odst. 4 písm. c) uchovávají doklady a záznamy.

Článek 6

Úřední kontroly, registrace a schvalování

1. Provozovatelé potravinářských podniků spolupracují s příslušnými orgány v souladu s ostatními použitelnými právními předpisy Společenství, nebo pokud neexistují, v souladu s vnitrostátním právem.

2. Každý provozovatel potravinářského podniku zejména oznámí odpovídajícímu příslušnému orgánu způsobem, který je dotyčným orgánem vyžadován, každé zařízení podléhající jeho kontrole, které provádí činnost v jakékoli fázi výroby, zpracování a distribuce potravin, s cílem registrace každého takového zařízení.

Provozovatelé potravinářských podniků rovněž zajistí, aby příslušný orgán měl vždy aktuální informace o zařízeních, včetně oznámení každé významné změny činností a každého uzavření stávajícího zařízení.

3. Provozovatelé potravinářských podniků však zajistí, aby byla zařízení po alespoň jedné návštěvě na místě schválena příslušným orgánem, pokud je to požadováno

a) vnitrostátním právem členského státu, ve kterém se zařízení nachází,

b) nařízením (ES) č. 853/2004, nebo

c) rozhodnutím přijatým postupem podle čl. 14 odst. 2.

Členský stát, který podle písmene a) požaduje, aby byla určitá zařízení na jeho území schvalována podle vnitrostátního práva, oznámí Komisi a ostatním členským státům dotýčná vnitrostátní pravidla.

KAPITOLA III

POKYNY PRO SPRÁVNOU PRAXI

Článek 7

Vypracování, šíření a použití pokynů

Členské státy podporují vypracování vnitrostátních pokynů pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP v souladu s článkem 8. Doporučení Společenství jsou vypracovávána v souladu s článkem 9.

Šíření a používání vnitrostátních pokynů i pokynů Společenství je podporováno. Používání těchto pokynů však je pro provozovatele potravinářských podniků dobrovolné.

Článek 8

Vnitrostátní pokyny

1. Případné vnitrostátní pokyny pro správnou praxi vypracuje a rozšíří potravinářské odvětví

a) po konzultaci se zástupci subjektů, jejichž zájmy mohou být podstatným způsobem ovlivněny, například s příslušnými orgány nebo sdruženími spotřebitelů;

b) s přihlédnutím k souvisejícím zásadám správné praxe Codex alimentarius a

c) s přihlédnutím k doporučením uvedeným v příloze I části B, pokud se týkají prvovýroby a souvisejících postupů uvedených v příloze I.

2. Vnitrostátní pokyny mohou být vypracovány pod záštitou národního normalizačního orgánu uvedeného v příloze II směrnice 98/34/ES [10].

3. Členské státy posoudí vnitrostátní pokyny s cílem zajistit, že

a) jsou vypracovány v souladu s odstavcem 1,

b) jejich obsah je proveditelný pro odvětví, na která se vztahují, a

c) jsou vhodnými pokyny pro dodržení požadavků článků 3, 4 a 5 v odvětvích a u potravin, na které se vztahují.

4. Členské státy sdělí Komisi vnitrostátní pokyny splňující požadavky odstavce 3. Komise zřídí a vede registrační systém pro takové pokyny a zpřístupní jej členským státům.

5. Pokyny pro správnou praxi vypracované podle směrnice 93/43/EHS zůstávají použitelné i po vstupu tohoto nařízení v platnost, pokud jsou slučitelné s jeho cíli.

Článek 9

Pokyny Společenství

1. Před vypracováním pokynů Společenství pro správnou hygienickou praxi nebo pro používání zásad HACCP vede Komise konzultace s výborem uvedeným v článku 14. Cílem těchto konzultací je zvážit účelnost vypracování takových pokynů, jejich rozsah a předmět.

2. Poté, co budou pokyny připraveny, zajistí Komise jejich vypracování a rozšíření:

a) prostřednictvím vhodných zástupců evropských potravinářských odvětví, včetně malých a středních podniků, a jiných zúčastněných subjektů, například sdružení spotřebitelů, anebo po konzultaci s nimi;

b) ve spolupráci se subjekty, jejichž zájmy mohou být podstatně dotčeny, včetně příslušných orgánů;

c) s přihlédnutím k souvisejícím zásadám správné praxe Codex alimentarius

a

d) s přihlédnutím k doporučením uvedeným v příloze I části B, pokud se týkají prvovýroby a souvisejících postupů uvedených v příloze I.

3. Výbor uvedený v článku 14 posoudí navržené pokyny Společenství s cílem zajistit, že

a) jsou vypracovány v souladu s odstavcem 2,

b) jejich obsah je v rámci celého Společenství proveditelný pro odvětví, na která se vztahují, a

c) jsou vhodnými pokyny pro dodržení požadavků článků 3, 4 a 5 v odvětvích a u potravin, na které se vztahují.

4. Komise vyzve Výbor zřízený podle článku 14, aby ve spolupráci se subjekty uvedenými v odstavci 2 pravidelně přezkoumával všechny pokyny Společenství vypracované v souladu s tímto článkem.

Cílem tohoto přezkoumání je zajistit, aby pokyny zůstaly použitelné a aby byl zohledňován technologický a vědecký pokrok.

5. Názvy pokynů Společenství vypracovaných v souladu s tímto článkem a odkazy na ně budou zveřejněny v řadě C Úředního věstníku Evropské unie.

KAPITOLA IV

DOVOZ A VÝVOZ

Článek 10

Dovoz

Pokud jde o hygienu dovážených potravin, patří požadavky stanovené v člancích 3 až 6 tohoto nařízení mezi odpovídající požadavky potravinového práva uvedené v článku 11 nařízení (ES) č. 178/2002.

Článek 11

Vývoz

Pokud jde o hygienu vyvážených nebo znovu vyvážených potravin, patří požadavky stanovené v člancích 3 až 6 tohoto nařízení mezi odpovídající požadavky potravinového práva uvedené v článku 12 nařízení (ES) č. 178/2002.

KAPITOLA V

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Článek 12

Prováděcí opatření a přechodná ustanovení

Prováděcí opatření a přechodná ustanovení mohou být stanovena postupem podle čl. 14 odst. 2.

Článek 13

Změny a přizpůsobení příloh I a II

1. Přílohy I a II mohou být přizpůsobeny nebo aktualizovány postupem podle čl. 14 odst. 2, přičemž musí být přihlédnuto

- a) k potřebě přezkoumat doporučení uvedená v příloze I části B bodě 2,
- b) ke zkušenostem získaným v rámci používání systémů založených na zásadách HACCP podle článku 5,
- c) k technologickému vývoji a jeho praktickým důsledkům a k očekáváním spotřebitelů, pokud jde o složení potravin,
- d) k vědeckým posudkům, zejména k novému posouzení rizik,
- e) k mikrobiologickým a teplotním kritériím pro potraviny.

2. S přihlédnutím k příslušným rizikovým faktorům mohou být postupem podle čl. 14 odst. 2 uděleny výjimky z příloh I a II zejména za účelem usnadnit malým podnikům provádění článku 5, pokud tyto výjimky nemají vliv na dosažení cílů tohoto nařízení.

3. Aniž by bylo ohroženo dosahování cílů tohoto nařízení, mohou členské státy přijmout v souladu s odstavci 4 až 7 tohoto článku vnitrostátní opatření pro přizpůsobení požadavků uvedených v příloze II.

4. a) Cílem vnitrostátních opatření podle odstavce 3 je

- i) umožnit další používání tradičních metod ve kterékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin,
- nebo
- ii) vyjít vstříc potřebám potravinářských podniků umístěných v regionech ovlivněných zvláštními zeměpisnými omezeními.
- b) V ostatních případech se vztahují pouze na stavbu, uspořádání a vybavení zařízení.

5. Členský stát, který si přeje přijmout vnitrostátní opatření podle odstavce 3 o tom uvědomí Komisi a ostatní členské státy. V oznámení

- a) uvede podrobný popis požadavků, které mají být podle dotyčného členského státu přizpůsobeny, a charakter přizpůsobení, o které usiluje,
- b) popíše dotyčné potraviny a zařízení,
- c) vysvětlí důvody pro přizpůsobení a případně předloží souhrn provedené analýzy rizik a všech opatření, která mají být přijata s cílem zajistit, aby přizpůsobení neohrožovalo dosahování cílů tohoto nařízení, a

d) uvede veškeré jiné důležité informace.

6. Ostatní členské státy mají tři měsíce od obdržení oznámení uvedeného v odstavci 5 na to, aby zaslaly Komisi písemné připomínky. V případě přizpůsobení vyplývajícího z odst. 4 písm. b) může být tato lhůta na žádost kteréhokoli členského státu prodloužena na čtyři měsíce. Komise může, a pokud obdrží písemné připomínky od jednoho nebo více členských států, musí konzultovat členské státy ve výboru uvedeném v čl. 14 odst. 1. Komise může postupem podle čl. 14 odst. 2 rozhodnout, zda zamýšlená opatření mohou být provedena, případně s vhodnými změnami. Komise může popřípadě v souladu s odstavcem 1 nebo 2 navrhnout obecná opatření.

7. Členský stát může přijmout vnitrostátní opatření, kterými se mění požadavky přílohy II, pouze

a) v souladu s rozhodnutím přijatým v souladu s odstavcem 6, nebo

b) pokud do jednoho měsíce od uplynutí lhůty uvedené v odstavci 6 Komise neoznámila členským státům, že obdržela písemné připomínky nebo že zamýšlí navrhnout přijetí rozhodnutí v souladu s odstavcem 6.

Článek 14

Postup projednávání ve výboru

1. Komisi je nápomocen Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat.

2. Odkazuje-li se na tento odstavec, použijí se články 5 a 7 rozhodnutí 1999/468/ES s ohledem na článek 8 zmíněného rozhodnutí.

Doba uvedená v čl. 5 odst. 6 rozhodnutí 1999/468/ES je tři měsíce.

3. Výbor přijme svůj jednací řád.

Článek 15

Konzultace s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin

Komise vede konzultace s Evropským výborem pro bezpečnost potravin o jakékoli záležitosti spadající do oblasti působnosti tohoto nařízení, která by mohla mít významný dopad na veřejné zdraví, zejména před navrhováním kritérií, požadavků nebo úkolů podle čl. 4 odst. 4.

Článek 16

Zpráva Evropskému parlamentu a Radě

1. Nejpozději do 20. května 2009 Komise předloží zprávu Evropskému parlamentu a Radě.

2. Ve zprávě podá zejména přehled zkušeností získaných při uplatňování tohoto nařízení a posoudí, zda by bylo žádoucí a prakticky možné rozšířit požadavky článku 5 na provozovatele potravinářských podniků zabývajících se prvovýrobou a souvisejícími postupy uvedenými v příloze I.

3. Komise popřípadě doplní zprávu vhodnými návrhy.

Článek 17

Zrušení

1. Směrnice 93/43/EHS se zrušuje s účinkem ode dne použitelnosti tohoto nařízení.

2. Odkazy na zrušenou směrnici se považují za odkazy na toto nařízení.

3. Rozhodnutí přijatá podle čl. 3 odst. 3 a článku 10 směrnice 93/43/EHS však zůstávají použitelná do jejich nahrazení rozhodnutími přijatými v souladu s tímto nařízením nebo s nařízením (ES) č. 178/2002. Do stanovení kritérií nebo požadavků podle čl. 4 odst. 3 písm. a) až e) tohoto nařízení si mohou členské státy ponechat veškerá vnitrostátní pravidla stanovící taková kritéria nebo požadavky, která přijaly v souladu se směrnicí 93/43/EHS.

4. Než budou použitelné nové právní předpisy Společenství stanovící pravidla pro úřední kontroly potravin, přijmou členské státy veškerá vhodná opatření, aby zajistily plnění závazků stanovených v tomto nařízení nebo na jeho základě.

Článek 18

Vstup v platnost

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Použije se po osmnácti měsících ode dne, kdy vstoupí v platnost všechny následující právní předpisy:

a) nařízení (ES) č. 853/2004,

b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě [11], a

c) směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/41/ES ze dne 21. dubna 2004, kterou se zrušují některé směrnice týkající se hygieny potravin a hygienických podmínek pro produkci určitých produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a pro jejich uvádění na trh [12].

Použije se však nejdříve od 1. ledna 2006.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

Ve Štrasburku dne 29. dubna 2004.

Za Evropský parlament

předseda

P. Cox

Za Radu

předseda

M. McDowell

[1] Úř. věst. C 365 E, 19.12.2000, s. 43.

[2] Úř. věst. C 155, 29.5.2001, s. 39.

[3] Stanovisko Evropského parlamentu ze dne 15. května 2002 (Úř. věst. C 180 E, 31.7.2003, s. 267), společný postoj Rady ze dne 27. října 2003 (Úř. věst. C 48 E, 24.2.2004, s. 1), postoj Evropského parlamentu ze dne 30. března 2004 (dosud nezveřejněno v Úředním věstníku) a rozhodnutí Rady ze dne 16. dubna 2004.

[4] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1). Nařízení ve znění nařízení (ES) č. 1642/2003 (Úř. věst. L 245, 29.9.2003, s. 4).

[5] Úř. věst. L 175, 19.7.1993, s. 1. Směrnice ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Úř. věst. L 284, 31.10.2003, s. 1).

[6] Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

[7] Úř. věst. L 37, 13.2.1993, s. 1. Nařízení ve znění nařízení (ES) č. 1882/2003.

[8] Úř. věst. L 184, 17.7.1999, s. 23.

[9] Úř. věst. L 330, 5.12.1998, s. 32. Směrnice ve znění nařízení (ES) č. 1882/2003.

[10] Směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu při poskytování informací v oblasti norem a technických předpisů (Úř. věst. L 204, 21.7.1998, s. 37). Směrnice naposledy pozměněná aktem o přistoupení z roku 2003.

[11] Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 206.

[12] Úř. věst. L 157, 30.4.2004, s. 33.

PŘÍLOHA I

PRVOVÝROBA

ČÁST A: OBECNÉ HYGIENICKÉ PŘEDPISY PRO PRVOVÝROBU A SOUVISEJÍCÍ POSTUPY

I. Oblast působnosti

1. Tato příloha se vztahuje na prvovýrobu a tyto související postupy:

a) přeprava, skladování produktů prvovýroby a manipulace s nimi v místě výroby za předpokladu, že tyto činnosti podstatně nemění jejich povahu;

b) přeprava živých zvířat, pokud je to nezbytné pro dosažení cílů tohoto nařízení; a

c) v případě produktů rostlinného původu, produktů rybolovu a zvěřiny přeprava produktů prvovýroby, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, z místa výroby do zařízení.

II. Hygienické předpisy

2. Provozovatelé potravinářských podniků musí do nejvyšší možné míry zajistit, aby byly produkty prvovýroby chráněny před kontaminací s přihlédnutím k jejich pozdějšímu zpracování.

3. Aniž jsou dotčeny obecné povinnosti stanovené v bodě 2, musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat příslušné právní předpisy Společenství a vnitrostátní právní předpisy týkající se omezování rizik v prvovýrobě a souvisejících postupech, včetně

a) opatření pro zabránění kontaminaci z ovzduší, půdy, vody, krmiv, hnojiv, veterinárních léčivých přípravků, prostředků na ochranu rostlin a biocidů a kontaminaci ze skladování odpadů, manipulace s nimi a jejich odstraňování; a

b) opatření týkajících se zdraví a dobrých životních podmínek zvířat a zdraví rostlin, která mají dopad na lidské zdraví, včetně programů pro monitorování a kontrolu zoonóz a původců zoonóz.

4. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří chovají, sbírají nebo loví zvířata nebo vyrábějí živočišné produkty prvovýroby, musí podle potřeby přijmout vhodná opatření k tomu, aby

a) udržovali v čistotě zařízení používaná v souvislosti s prvovýrobou a souvisejícími postupy, včetně zařízení používaných ke skladování krmiva a manipulace s ním, a je-li to nezbytné, po vyčištění je vhodným způsobem dezinfikovali;

b) udržovali v čistotě vybavení, kontejnery, přepravní klece, vozidla a plavidla, a je-li to nezbytné, po vyčištění je vhodným způsobem dezinfikovali;

c) v nejvyšší možné míře zajistili čistotu zvířat odeslaných na porážku, a je-li to nezbytné, čistotu hospodářských zvířat;

d) používali pitnou nebo čistou vodu, je-li to nezbytné k prevenci kontaminace;

e) zajistili zdravotní způsobilost pracovníků manipulujících s potravinami a jejich proškolení, pokud jde o zdravotní rizika;

f) v nejvyšší možné míře zabránili kontaminaci způsobené zvířaty a škůdci;

g) skladovali odpady a nebezpečné látky a manipulovali s nimi tak, aby nedošlo ke kontaminaci;

h) zabránili zavlečení a rozšíření nakažlivých chorob přenosných na člověka prostřednictvím potravin, včetně

přijetí předběžných opatření při zavádění nových zvířat a hlášení podezření na propuknutí takové choroby příslušnému orgánu;

i) přihlíželi k výsledkům příslušných analýz vzorků odebraných u zvířat nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví; a

j) používali přísady do krmiv a veterinární léčivé přípravky správně, jak to vyžadují příslušné právní předpisy.

5. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo sklízí rostlinné produkty, musí podle potřeby přijmout vhodná opatření k tomu, aby

a) udržovali v čistotě zařízení, vybavení, kontejnery, přepravní bedny, vozidla a plavidla, a je-li to nezbytné, po vyčištění je vhodným způsobem dezinfikovali;

b) zajistili, je-li to nezbytné, hygienickou výrobu, přepravu a skladování rostlinných produktů a jejich čistotu;

c) používali pitnou nebo čistou vodu, je-li to nezbytné k prevenci kontaminace;

d) zajistili zdravotní způsobilost pracovníků manipulujících s potravinami a jejich proškolení, pokud jde o zdravotní rizika;

e) v nejvyšší možné míře zabránili kontaminaci způsobené zvířaty a škůdci;

f) skladovali odpady a nebezpečné látky a manipulovali s nimi tak, aby nedošlo ke kontaminaci;

g) přihlíželi k výsledkům příslušných analýz vzorků odebraných z rostlin nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví; a

h) používali přípravky na ochranu rostlin a biocidy správně, jak to vyžadují příslušné právní předpisy.

6. Provozovatelé potravinářských podniků musí přijmout vhodná nápravná opatření, jsouli informováni o problémech zjištěných při úředních kontrolách.

III. Vedení záznamů

7. Provozovatelé potravinářských podniků vedou a uchovávají vhodným způsobem a po přiměřenou dobu záznamy o opatřeních přijatých pro omezování rizik odpovídajících typu a velikosti potravinářského podniku. Provozovatelé potravinářských podniků zpřístupní příslušné informace z těchto záznamů příslušnému orgánu a provozovatelům potravinářských podniků, kteří jsou jejich odběrateli, na jejich žádost.

8. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří chovají zvířata nebo vyrábějí živočišné produkty prvovýroby, vedou záznamy zejména o

a) druhu a původu krmiva podávaného zvířatům;

b) veterinárních léčivých přípravcích podaných zvířatům nebo o jiném ošetření, o datu podání a ochranných lhůtách,

- c) výskytu chorob, které mohou mít vliv na bezpečnost produktů živočišného původu,
 - d) výsledcích všech analýz provedených u vzorků odebraných u zvířat nebo u jiných vzorků odebraných pro diagnostické účely, které jsou důležité pro lidské zdraví, a
 - e) všech příslušných zprávách o kontrolách provedených u zvířat nebo produktů živočišného původu.
9. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějící nebo sklízějící rostlinné produkty vedou záznamy zejména o
- a) veškerém použití přípravků na ochranu rostlin nebo biocidů,
 - b) veškerém výskytu škůdců nebo chorob, které mohou mít vliv na bezpečnost produktů rostlinného původu, a
 - c) výsledcích všech příslušných analýz vzorků odebraných z rostlin nebo jiných vzorků, které jsou důležité pro lidské zdraví.
10. Provozovatelům potravinářských podniků mohou být při vedení záznamů nápomocny jiné osoby, například veterinární lékaři, agronomové a zemědělské technici.

ČÁST B: DOPORUČENÍ PRO SPRÁVNOU HYGIENICKOU PRAXI

1. Vnitrostátní pokyny a pokyny Společenství uvedené v člancích 7 až 9 tohoto nařízení by měly obsahovat pokyny pro správnou hygienickou praxi při omezování rizika v prvovýrobě a v souvisejících postupech.
2. Pokyny pro správnou hygienickou praxi by měly obsahovat příslušné informace o rizicích, která mohou vzniknout v prvovýrobě a v souvisejících postupech, a opatření pro jejich omezování, včetně příslušných opatření stanovených v právních předpisech Společenství a vnitrostátních předpisech nebo ve vnitrostátních programech a programech Společenství. Mohou například obsahovat informace o
- a) omezování kontaminace například mykotoxiny, těžkými kovy a radioaktivními látkami,
 - b) použití vody, organických odpadů a hnojiv,
 - c) správném a vhodném použití přípravků na ochranu rostlin a biocidů a o jejich sledovatelnosti,
 - d) správném a vhodném použití veterinárních léčivých přípravků a přísad do krmiv a o jejich sledovatelnosti,
 - e) přípravě, skladování, použití a sledovatelnosti krmiv,
 - f) řádném odstraňování uhynulých zvířat, odpadů a podestýlky,
 - g) opatřeních pro ochranu před zavlečením nakažlivých chorob přenosných na člověka prostřednictvím potravin a o povinnosti oznamovat je příslušnému orgánu,
 - h) postupech, praxi a metodách pro zajištění hygienického způsobu výroby potravin, manipulace s nimi, jejich balení, skladování a přepravy, včetně účinného čištění a regulace škůdců,

i) opatřeních týkajících se čistoty zvířat určených k porážce a hospodářských zvířat,

j) opatřeních týkajících se vedení záznamů.

PŘÍLOHA II

OBECNÉ HYGIENICKÉ POŽADAVKY PRO VŠECHNY PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ (KROMĚ PŘÍPADŮ, NA NĚŽ SE VZTAHUJE PŘÍLOHA I)

ÚVOD

Kapitoly V až XII se použijí pro všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a ostatní kapitoly se použijí takto:

- kapitola I se vztahuje na potravinářské prostory kromě těch, na které se vztahuje kapitola III;

- kapitola II se vztahuje na všechny prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin s výjimkou prostor pro stravování a prostor, na které se vztahuje kapitola III;

- kapitola III se vztahuje na prostory uvedené v nadpisu uvedené kapitoly;

- kapitola IV se vztahuje na veškerou přepravu.

KAPITOLA I

OBECNÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÉ PROSTORY (KROMĚ PROSTOR UVEDENÝCH V KAPITOLE III)

1. Potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.

2. Uspořádání, vnější úprava, konstrukce, poloha a velikost potravinářských prostor musí

a) umožňovat odpovídající údržbu, čištění nebo dezinfekci, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat dostatečný pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů;

b) být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísni na površích,

c) umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany před kontaminací a zejména regulace škůdců, a

d) poskytovat, je-li to nezbytné, odpovídající kapacity s vhodnými teplotními podmínkami pro manipulaci s potravinami a pro jejich skladování při vhodných teplotách a s možností monitorovat, a je-li to nezbytné, zaznamenávat jejich teplotu.

3. K dispozici musí být dostatečný počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.

4. K dispozici musí být dostatečný počet umyvadel na mytí rukou, vhodně rozmístěných a označených. Umyvadla na mytí rukou musí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Jeli to nezbytné, musí být zařízení na mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.

5. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. Ventilační systémy musí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.

6. Sanitární zařízení musí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.

7. Potravinářské prostory musí mít náležité přírodní nebo umělé osvětlení.

8. Kanalizační zařízení musí odpovídat požadovanému účelu. Musí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace. Pokud jsou kanalizační kanály zcela nebo částečně otevřené, musí být navrženy tak, aby bylo zajištěno, že odpad neteče ze znečištěné oblasti směrem k čisté oblasti nebo do ní, zejména u oblastí, kde se manipuluje s potravinami, které mohou představovat vysoké riziko pro konečného spotřebitele.

9. Vyžaduje-li to hygiena, musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků.

10. Čisticí a dezinfekční prostředky nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA PROSTORY PRO PŘÍPRAVU, OŠETŘENÍ NEBO ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN (S VÝJIMKOU PROSTOR PRO STRAVOVÁNÍ A PROSTOR UVEDENÝCH V KAPITOLE III)

1. Uspořádání a vnější úprava prostor pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin (s výjimkou prostor pro stravování a pro provoz uvedených v kapitole III, avšak včetně prostor v přepravních prostředcích) musí mezi postupy a během postupů umožňovat používání správné hygienické praxe, včetně ochrany před kontaminací. Zejména musí být:

a) podlahové povrchy udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů. Popřípadě musí podlahy umožňovat vyhovující odvod vody z povrchu;

b) povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;

c) stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částec;

d) okna a jiné otvory konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musí být, je-li to nezbytné, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno

vyjmout. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci, musí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná;

e) dveře snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých a nenasákavých povrchů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů; a

f) povrchy (včetně povrchů zařízení) v oblastech, kde se manipuluje s potravinami a zejména povrchy přicházející do styku s potravinami udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných, korozivzdorných a netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů.

2. Je-li to nezbytné, musí být k dispozici příslušenství pro čištění, dezinfekci a skladování pracovních nástrojů a pracovního vybavení. Tato příslušenství musí být konstruována z korozivzdorných materiálů a musí být snadno čistitelná s odpovídajícím přívodem teplé a studené vody.

3. Je-li to nezbytné, musí být odpovídajícím způsobem zajištěno mytí potravin. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody podle požadavků kapitoly VII a musí se udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, dezinfikované.

KAPITOLA III

POŽADAVKY NA POJÍZDNÉ NEBO PŘECHODNÉ PROSTORY (NAPŘÍKLAD PRODEJNÍ STANY, STÁNKY NA TRHU, POJÍZDNÉ PRODEJNY), PROSTORY UŽÍVANÉ PŘEDEVŠÍM JAKO SOUKROMÝ OBYTNÝ DŮM, V NĚMŽ SE VŠAK PRAVIDELNĚ PŘIPRAVUJÍ POTRAVINY K UVEDENÍ NA TRH, A NA PRODEJNÍ AUTOMATY

1. Prostory a prodejní automaty musí být v prakticky dosažitelné míře umístěny, navrženy, konstruovány a udržovány v čistotě a v dobrém stavu tak, aby nedocházelo k riziku kontaminace, zejména zvířaty a škůdci.

2. Zejména musí být, je-li to nezbytné:

a) k dispozici vhodná zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání);

b) povrchy přicházející do styku s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a korozivzdorných netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;

c) odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, a je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení;

d) odpovídajícím způsobem zajištěno, aby čištění potravin, jeli součástí postupu prováděného potravinářským podnikem, bylo prováděno hygienicky;

e) k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody;

f) k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadů (ať kapalných nebo pevných);

g) k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny;

h) potraviny ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace.

KAPITOLA IV

PŘEPRAVA

1. Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu, aby chránily potraviny před kontaminací a podle potřeby musí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo dezinfekci.

2. Skříně ve vozidlech nebo kontejnery se nesmí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci.

3. Pokud jsou dopravní prostředky nebo kontejnery používány k přepravě čehokoli jiného než potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musí být výrobky, je-li to nezbytné, účinným způsobem odděleny.

4. Potraviny bez obalu v tekutém nebo granulovaném stavu nebo v prášku se musí přepravovat v nádobách nebo v kontejnerech/cisternách vyhrazených pro přepravu potravin. Tyto nádrže musí být označeny zřetelným a nesmazatelným způsobem v jednom nebo více jazycích Společenství, aby bylo zřejmé, že jsou používány pro přepravu potravin, nebo musí být označeny slovy "Pouze pro potraviny".

5. Pokud byly dopravní prostředky nebo kontejnery použity pro přepravu čehokoli jiného vedle potravin nebo pro přepravu různých druhů potravin, musí být mezi jednotlivými nákladkami provedeno účinné čištění, aby se zabránilo riziku kontaminace.

6. Potraviny v dopravních prostředcích nebo v kontejnerech musí být uloženy a chráněny tak, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.

7. Je-li to nezbytné, musí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při vhodných teplotách a musí umožňovat monitorování těchto teplot.

KAPITOLA V

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ

1. Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být

a) důkladně očištěny, a je-li to nezbytné, dezinfikovány. Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;

b) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum;

c) s výjimkou nevratných nádob a dalšího obalu konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, je dezinfikovat;

d) instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění zařízení a okolních prostor.

2. Zařízení musí být, je-li to nezbytné, vybaveno odpovídajícím kontrolním přístrojem, aby bylo zaručeno plnění cílů tohoto nařízení.

3. Pokud se pro ochranu zařízení a kontejnerů před korozí používají chemické přísady, musí být použity v souladu se správnou praxí.

KAPITOLA VI

POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY

1. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění.

2. Potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob nebo odklízecích systémů. Tyto nádoby musí mít vhodnou konstrukci, musí být udržovány v bezvadném stavu a podle potřeby musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.

3. Musí být učiněna přiměřená opatření pro skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů. Úložiště odpadů musí být navržena a spravována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě, a je-li to nezbytné, bez zvířat a škůdců.

4. Všechny odpady musí být likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem v souladu s právními předpisy Společenství použitelnými k tomuto účelu a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.

KAPITOLA VII

ZÁSOBOVÁNÍ VODOU

1. a) Musí být zajištěno dostatečné zásobování pitnou vodou, která musí být použita vždy, kdy je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

b) U nedělených produktů rybolovu smí být použita čistá voda. Čistá mořská voda smí být použita u živých mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů; čistá voda smí být použita také pro vnější oplachování. Pokud je taková voda používána, musí být k dispozici dostatečná zařízení pro její dodávání.

2. Užitková voda používaná například k požární ochraně, výrobě páry, chlazení a jiným podobným účelům, musí být vedena v oddělených a řádně označených systémech. Užitková voda nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systémů pitné vody.

3. Recyklovaná voda používaná při zpracování nebo jako složka nesmí představovat riziko kontaminace. Musí splňovat normy pro pitnou vodu, pokud příslušný orgán neuznal, že kvalita vody nemůže ovlivnit hygienickou nezávadnost potraviny v její konečné formě.

4. Led, který přichází do styku s potravinou nebo který může kontaminovat potravinu, musí být vyroben z pitné

vody nebo v případě použití pro chlazení nedělených produktů rybolovu z čisté vody. Jeho výroba, manipulace s ním a skladování musí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před kontaminací.

5. Pára používaná v přímém styku s potravinou nesmí obsahovat žádnou látku, která představuje zdravotní riziko nebo může potravinu kontaminovat.

6. Pokud se potraviny tepelně zpracovávají v hermeticky uzavřených nádobách, musí být zajištěno, aby voda používaná k chlazení nádob po tepelném zpracování nebyla zdrojem kontaminace potraviny.

KAPITOLA VIII

OSOBNÍ HYGIENA

1. Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý, a je-li to nezbytné, ochranný oděv.

2. Žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a, je-li to možné, jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku.

KAPITOLA IX

USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN

1. Provozovatel potravinářského podniku nesmí přijmout žádné suroviny nebo složky, kromě živých zvířat, ani jiné materiály používané při zpracování produktů, pokud je o nich známo nebo pokud by se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik kontaminovány parazity, patogenními mikroorganismy nebo toxickými, rozkladnými nebo cizorodými látkami, že by i po hygienicky provedeném vytrídění nebo po přípravných nebo zpracovatelských procesech v potravinářských podnicích zůstaly stále nevhodné k lidské spotřebě.

2. Suroviny a všechny složky skladované v potravinářském podniku musí být uloženy ve vhodných podmínkách navržených tak, aby zabráňovaly jejich kažení, které ohrožuje zdraví, a chránily je před kontaminací.

3. Ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.

4. Musí být zavedeny odpovídající postupy pro regulaci škůdců. Musí být rovněž zavedeny odpovídající postupy pro zamezení přístupu domácím zvířatům do míst, kde jsou potraviny připravovány, kde je s nimi manipulováno nebo kde jsou skladovány (nebo pokud to ve zvláštních případech příslušný orgán povolí, zabránit tomu, aby takový přístup vedl ke kontaminaci).

5. Suroviny, složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. Chladicí řetězec nesmí být přerušen. Jsou však povolena krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou, jeli nezbytné se přizpůsobit praktickým

podmínkám při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování, vystavování potravin k prodeji a při jejich podávání, za předpokladu, že to nepovede k ohrožení zdraví. Potravinářské podniky, které vyrábějí zpracované potraviny, manipulují s nimi nebo je balí musí mít vhodné prostory dostatečné pro oddělené skladování surovin a zpracovaných materiálů a dostatečně oddělené chladírenské skladování.

6. Pokud mají být potraviny uchovávány nebo podávány při chladírenských teplotách, musí být po tepelném opracování, nebo jestliže se žádný tepelný proces nepoužívá, po konečné přípravě, co nejrychleji ochlazeny na teplotu, která nevede k ohrožení zdraví.

7. Rozmrazování potravin musí být prováděno tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů v potravinách. Při rozmrazování musí být potraviny vystaveny takovým teplotám, které nevedou k ohrožení zdraví. Pokud může odtékající kapalina při procesu rozmrazování představovat riziko pro zdraví, musí být odpovídajícím způsobem odváděna. Po rozmrazení se musí s potravinami zacházet tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních mikroorganismů nebo tvorba toxinů v potravinách.

8. Nebezpečné nebo nepoživatelné látky, včetně krmiv, musí být odpovídajícím způsobem označeny a skladovány v oddělených a zajištěných nádobách.

KAPITOLA X

USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE PRVNÍHO BALENÍ A DALŠÍHO BALENÍ POTRAVIN

1. Materiál použitý pro první balení a další balení potravin nesmí být zdrojem kontaminace.
2. Obalové materiály musí být skladovány takovým způsobem, aby nebyly vystaveny riziku kontaminace.
3. Při prvním balení a dalším balení musí být postupováno tak, aby nedošlo ke kontaminaci produktu. Zejména u plechovek a sklenic musí být popřípadě zajištěno, aby byly neporušené a čisté.
4. První obaly a další obaly pro opakované použití u potravin musí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.

KAPITOLA XI

TEPELNÉ OŠETŘENÍ

Následující požadavky se vztahují pouze na potraviny uváděné na trh v hermeticky uzavřených nádobách.

1. Při každém tepelném ošetření za účelem zpracování nezpracovaného produktu nebo dalšího zpracování zpracovaného produktu musí být

- a) každá část výrobku vystavena dané teplotě po danou dobu a
- b) zabráněno tomu, aby se výrobek při tomto procesu kontaminoval.

2. S cílem zajistit, aby bylo při použitím postupu dosaženo požadovaných cílů, musí provozovatelé potravinářských podniků pravidelně kontrolovat hlavní příslušné parametry (zejména teplotu, tlak, těsnost a mikrobiologické parametry), a to mimo jiné použitím automatických přístrojů.

3. Použitý postup musí odpovídat mezinárodně uznávaným normám (například pasteurizace, vysokoteplotní záhřev nebo sterilace).

KAPITOLA XII

ŠKOLENÍ

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby

1. nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti;

2. osoby odpovědné za vývoj a používání postupů podle čl. 5 odst. 1 tohoto nařízení nebo za provádění příslušných pokynů byly odpovídajícím způsobem školeny v používání zásad HACCP; a

3. byly dodrženy požadavky vnitrostátních právních předpisů týkajících se školicích programů pro osoby pracující v určitých potravinářských odvětvích.
